

# Awaryjna APA

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **42**
- SRM **3.7**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **27.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **83 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **15.8 liter(s)**
- Total mash volume **20.3 liter(s)**

## Steps

- Temp **63 C**, Time **60 min**

## Mash step by step

- Heat up **15.8 liter(s)** of strike water to **69.1C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **63C**
- Sparge using **16.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4 kg (88.9%)	85 %	5
Grain	Weyermann - Carapils	0.5 kg (11.1%)	75 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Galaxy	19 g	60 min	14.5 %
Aroma (end of boil)	Citra	23.75 g	5 min	12 %
Aroma (end of boil)	Nelson Sauvín	30 g	5 min	11.3 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Liquid	500 ml	Starter 1,3l

Starter kręcony od północy w środę do piątku późnego wieczora. Następnie wstawiony do lodówki na dobę. Dekantacja, do fermentora poszły tylko drożdże z niewielką ilością startera. Pewnie mniej niż 0,5l.

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc 0.5 tabletki	5 g	Boil	5 min
Other	Wyeast Nutrient	3.5 g	Boil	10 min