

lekka APA - test klarsteina

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **50**
- SRM **3.9**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.4 liter(s)**
- Boil time **75 min**
- Evaporation rate **25 %/h**
- Boil size **36.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **5 liter(s) / kg**
- Mash size **25 liter(s)**
- Total mash volume **30 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (90%)	79 %	6
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	20 g	15 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	50 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	50 min	12 %
Dry Hop	Cascade	50 g	4 day(s)	7 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	10 g	Fermentis

Notes

- Zacieranie w 69 st przez 70 min potem wygrzew do 79 st. Moc grzałki przy zacieraniu 1700 W, pompa na prawie minimum. Na 1 kg srodu użyłem 5 l wody. Wystadzałem 5 litrami.

Ogólnie zaskoczyła mnie wydajność i do gara wlałem jeszcze z 7l wody. Gotowanie nieco ponad 75 min. Na 10 min gotowania użyłem mchu irlandzkiego.

Schlodzone do 68 st i przerwa chmielowa przez 50 min. Temperatura była zadana na programatorze. Hop spider wisiał nieco ponad lustrem brzeczeki i był pobudzany pompą. Dodatkowo mieszałem co 5 min w hop spiderze. Podczas przelewania do wiadra zatkała się bazooka. Trzeba było odgarniać. W fermentorze ok 26 l piwa o blg 11. Na burzliwej piwo leżało 17 dni. Odfermentowało do 4 BLG. Na cichą dodałem 50g cascade. Prosto z fermentora optymalna lekka goryczka i słodycz.

piwo przyjemne ale z YT niską goryczką, słaba piana i przegazowane. Fermentacja w "lodowce" z wkładami chyba idealna

Jul 22, 2019, 7:33 AM