

CITRA SINGLE HOP AMERICAN PALE ALE

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **34**
- SRM **4.6**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **20.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **17.6 liter(s)**
- Total mash volume **22 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **17.6 liter(s)** of strike water to **72.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Sparge using **11.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	3.5 kg (79.5%)	80 %	6
Grain	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (11.4%)	85 %	5
Grain	Słód karmelowy jasny Carahell® Weyermann®	0.3 kg (6.8%)	75 %	25
Grain	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (2.3%)	80 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	10 g	30 min	12.7 %
Boil	Citra	15 g	15 min	12.7 %
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	12.7 %
Dry Hop	Citra	50 g	2 day(s)	12.7 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc T	1.25 g	Boil	5 min

Notes

- chmilenie na whirlpool/hopstand 20 minut od 85°C;
schłodzenie brzezki do temp. 16-17°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 17-18°C, dojrzewanie w temp. 19-20°C;
chmilenie na zimno w temp. 15-16°C;
przed rozlewem 2-dniowy cold crash w temp. 0-4°C;
rozlew - poziom nasycenia 2,0-2,1 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10; SO4 100-200; Cl 50-100; Alk. całkow. 0-50; RA -100-0
Jul 2, 2020, 6:40 PM