

APA Amarillo 60L

American Pale Ale (18 B)

Type: All Grain
Batch Size: 60,00 l
Boil Size: 75,63 l
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 65,63 l
Final Bottling Vol: 57,00 l
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 05 Sep 2019
Brewer: Indupropil
Asst Brewer:
Equipment: Indupropil - 74L Pre / 64L Pos / 60L Ferm / 57L Env
Efficiency: 70,00 %
Est Mash Efficiency: 73,5 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
13,50 kg	Malte Pale Ale (6,9 EBC)	Grain	1	90,0 %
1,50 kg	Cara Ruby/Carared (50,0 EBC)	Grain	2	10,0 %
30,00 g	Zeus [15,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	3	19,1 IBUs
150,00 g	Amarillo [7,20 %] - Boil 0,0 min	Hop	4	13,6 IBUs
3,0 pkg	Fermentis US-05/Lalleman Nottingham/Levteck TB10 [50,...	Yeast	5	-
150,00 g	Amarillo [7,20 %] - Dry Hop 3,0 Days	Hop	6	0,0 IBUs

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,055 SG
Est Final Gravity: 1,011 SG
Estimated Alcohol by Vol: 5,8 %
Bitterness: 32,7 IBUs
Est Color: 15,5 EBC

Measured Original Gravity: 1,055 SG
Measured Final Gravity: 1,010 SG
Actual Alcohol by Vol: 5,9 %
Calories: 513,8 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Light Body, No Mash Out
Sparge Water: 42,95 l
Sparge Temperature: 76,0 C
Adjust Temp for Equipment: TRUE
Est Mash PH: 5,62
Measured Mash PH: 5,20

Total Grain Weight: 15,00 kg
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Target Mash PH: 5,20
Mash Acid Addition:
Sparge Acid Addition:

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 47,70 l of water at 72,0 C	66,0 C	75 min
Mash Out	Add 0,00 l of water at 76,0 C	76,0 C	10 min

Sparge: Fly sparge with 42,95 l water at 76,0 C

Mash Notes: Infusão simples com relação água/malte de 2,7L/kg, arriando em temperatura um pouco mais elevada que o objetivo para compensar a perda de temperatura ocasionada pela inserção dos grãos. Elevação para Mash Out subindo 1°C por minuto.

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 335,27 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Two Stage
Fermenter:

Volumes of CO2: 2,3
Carbonation Est: Bottle with 335,27 g Corn Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle with 111,33 g Corn Sugar
Age for: 7,00 days

Storage Temperature: 0,0 C

Notes

Fermentação por aproximadamente 5 dias a 18°C. Densidade final esperada de 1.010. Quando estiver se aproximando do fim, subir para 20°C, realizar o dry hopping dosando o lúpulo acima da superfície da cerveja, e deixar por três dias. Após, cold crash (redução da temperatura para 0°C) por 48 horas, e estará pronto para ser envasado, se estiver clarificado, podendo ser utilizado solução de clarificação a parte, como gelatina.