

# Pale Ale - Censurada

American Pale Ale (10 A)

**Type:** 100% Grão  
**Batch Size:** 22,50 l  
**Boil Size:** 29,62 l  
**Boil Time:** 62 min  
**End of Boil Vol:** 26,00 l  
**Final Bottling Vol:** 20,00 l  
**Fermentation:** APA C/ Dry Hoppy  
**Taste Notes:** Degustar de 4 a 7 Cº, com Carne, Hamburguer, ou Nachos.

**Date:** 18 Aug 2018  
**Brewer:** Varistelo's Beer  
**Asst Brewer:**  
**Equipment:** BIAB 20 Litros v11  
**Efficiency:** 65,00 %  
**Est Mash Efficiency:** 72,2 %  
**Taste Rating:** 30,0



## Ingredientes

Qtd	Nome	Tipo	#	%/IBU
6,00 kg	Pilsen Agrária v2 (4,0 EBC)	Grão	1	88,2 %
0,80 kg	Caraamber (59,1 EBC)	Grão	2	11,8 %
20,00 g	Hallertau Magnum [14,00 %] - Fervura 60,0 min	Lúpulo	3	28,6 IBUs
15,00 g	Galaxy [14,00 %] - Fervura 15,0 min	Lúpulo	4	10,6 IBUs
1,00 ltems	Whirlfloc (Ferver 15,0 mins)	Refinamento	5	-
20,00 g	Citra [12,00 %] - Fervura 0,0 min	Lúpulo	6	0,0 IBUs
15,00 g	Galaxy [14,00 %] - Fervura 0,0 min	Lúpulo	7	0,0 IBUs
1,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50,28 ml]	Levedura	8	-
25,00 g	Galaxy [14,00 %] - Dry Hop 5,0 Dias	Lúpulo	9	0,0 IBUs

## Gravity, Alcohol Content and Color

**Est Original Gravity:** 1,058 SG  
**Est Final Gravity:** 1,013 SG  
**Estimated Alcohol by Vol:** 5,9 %  
**Bitterness:** 39,3 IBUs  
**Est Color:** 16,2 EBC

**Measured Original Gravity:** 1,056 SG  
**Measured Final Gravity:** 1,013 SG  
**Actual Alcohol by Vol:** 5,6 %  
**Calories:** 527,6 kcal/l

## Mash Profile

**Mash Name:** BIAB RAMPAS VARISTELO BETA E ALFA  
**Sparge Water:** 2,65 l  
**Sparge Temperature:** 75,0 C  
**Adjust Temp for Equipment:** TRUE

**Total Grain Weight:** 6,80 kg  
**Grain Temperature:** 25,0 C  
**Tun Temperature:** 25,0 C  
**Mash PH:** 5,20

## Passos da Mostura

Nome	Descrição	Temperatura	Tempo
Sacarificação Beta	Adicionar 33,77 l de água e aqueça até 67,0 C por 60 min	67,0 C	60 min
MashOut	Aqueça até 75,0 C por 15 min	75,0 C	10 min

**Sparge:** Fly sparge com 2,65 l de água a 75,0 C

**Mash Notes:** Remover Grão, lavar com água que foi diminuída do início da Sacarificação (Geralmente 5 Litros) e preparar para a Fervura

## Carbonation and Storage

**Carbonation Type:** Garrafa  
**Pressure/Weight:** 108,47 g  
**Keg/Bottling Temperature:** 18,0 C  
**Fermentation:** APA C/ Dry Hoppy

**Volumes of CO2:** 2,4  
**Carbonation Used:** Engarrafar com 108,47 g Table Sugar  
**Age for:** 10,00 days  
**Storage Temperature:** 5,0 C

## Notes