

APA SIMPLES

American Pale Ale (10 A)

Type: 100% Grão
Batch Size: 22,50 l
Boil Size: 33,00 l
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 28,50 l
Final Bottling Vol: 20,00 l
Fermentation: ALE SIMPLES VARISTELO
Taste Notes: Degustar de 4 a 7 C°, com Carne, Hamburguer, ou Nachos.

Date: 21 Apr 2018
Brewer: Varistelo's Beer
Asst Brewer:
Equipment: BIAB 20 Litros v12 APA SIMPLES
Efficiency: 65,00 %
Est Mash Efficiency: 75,1 %
Taste Rating: 30,0



Ingredientes

Qtd	Nome	Tipo	#	%/IBU
6,00 kg	Pilsen Agrária v2 (4,0 EBC)	Grão	1	93,8 %
0,40 kg	Caramunich III (Weyermann) (139,9 EBC)	Grão	2	6,3 %
15,00 g	Columbus (Tomahawk) [14,00 %] - Fervura 60,0 min	Lúpulo	3	21,7 IBUs
15,00 g	Galaxy [14,00 %] - Fervura 15,0 min	Lúpulo	4	10,8 IBUs
35,00 g	Galaxy [14,00 %] - Fervura 0,0 min	Lúpulo	5	0,0 IBUs
1,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50,28 ml]	Levedura	6	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,055 SG
Est Final Gravity: 1,013 SG
Estimated Alcohol by Vol: 5,5 %
Bitterness: 32,5 IBUs
Est Color: 17,1 EBC

Measured Original Gravity: 1,053 SG
Measured Final Gravity: 1,010 SG
Actual Alcohol by Vol: 5,6 %
Calories: 494,4 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: BIAB RAMPAS 40BETA E 20ALFA (TESTE)
Sparge Water: 0,00 l
Sparge Temperature: 75,0 C
Adjust Temp for Equipment: TRUE

Total Grain Weight: 6,40 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 34,41 l de água e aqueça até 63,0 C por 40 min	63,0 C	40 min
ALFA	Adicionar 0,00 l de água e aqueça até 67,8 C por 10 min	67,8 C	20 min
MashOut	Aqueça até 75,0 C por 15 min	75,0 C	10 min

Sparge: Remover grãos, e preparar para fervura do mosto

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: ALE SIMPLES VARISTELO

Volumes of CO2: 2,4
Carbonation Used: Engarrafar com 108,47 g Table Sugar
Age for: 14,00 days
Storage Temperature: 23,0 C

Notes