

# 14B082019 – Pale Ale - Censurada v1.4

American Pale Ale (10 A)

**Type:** 100% Grão  
**Batch Size:** 22,50 l

**Boil Size:** 29,50 l

**Boil Time:** 60 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:** 03 Aug 2019

**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
6,20 kg	Pilsen Agrária v2 (4,0 EBC)	Grão	1	88,6 %
0,80 kg	Caraamber (59,1 EBC)	Grão	2	11,4 %
20,00 g	Hallertau Magnum [14,00 %] - Fervura 60,0 min	Lúpulo	3	28,2 IBUs
15,00 g	Galaxy [14,00 %] - Fervura 15,0 min	Lúpulo	4	10,5 IBUs
25,00 g	Citra [12,00 %] - Fervura 0,0 min	Lúpulo	5	0,0 IBUs
15,00 g	Galaxy [14,00 %] - Fervura 0,0 min	Lúpulo	6	0,0 IBUs
2,0 pkg	American Ale (Levteck #TeckBrew 10)	Levedura	7	-
70,00 g	Galaxy [14,00 %] - Dry Hop 6,0 Dias	Lúpulo	8	0,0 IBUs
25,00 g	Citra [12,00 %] - Dry Hop 6,0 Dias	Lúpulo	9	0,0 IBUs

## Gravity, Alcohol Content and Color

**Est Original Gravity:** 1,060 SG

**Est Final Gravity:** 1,014 SG

**Estimated Alcohol by Vol:** 6,0 %

**Bitterness:** 38,7 IBUs

**Est Color:** 16,4 EBC

**Measured Original Gravity:** 1,058 SG

**Measured Final Gravity:** 1,011 SG

**Actual Alcohol by Vol:** 6,2 %

**Calories:** 544,4 kcal/l

## Mash Profile

**Mash Name:** BIAB RAMPAS VARISTELO BETA  
E ALFA

**Sparge Water:** 1,74 l

**Sparge Temperature:** 75,0 C

**Adjust Temp for Equipment:** TRUE

**Total Grain Weight:** 7,00 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 34,77 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 1,74 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