

## #0 WHITE IPA

---

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **62**
- SRM **4.2**
- Style **White IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **27.6 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **22.1 liter(s)**
- Total mash volume **28.4 liter(s)**

### Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **22.1 liter(s)** of strike water to **70.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **11.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.6 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name   | Amount         | Yield | EBC |
|-------|--|----------------|-------|-----|
| Grain | Słód pilznieński zero Viking Malt (Strzegom) | 3 kg (47.6%)   | --- % | 4   |
| Grain | Płatki pszenne                               | 2.5 kg (39.7%) | --- % | 4   |
| Grain | Płatki owsiane błyskawiczne                  | 0.4 kg (6.3%)  | --- % | 4   |
| Grain | Słód diastatyczny pszeniczny Weyermann®      | 0.4 kg (6.3%)  | --- % | 4   |

### Hops

| Use for   | Name     | Amount | Time     | Alpha acid |
|-----------|----------|--------|----------|------------|
| Boil      | Columbus | 10 g   | 60 min   | 15.8 %     |
| Boil      | Columbus | 20 g   | 15 min   | 15.8 %     |
| Boil      | Citra    | 20 g   | 15 min   | 12.6 %     |
| Boil      | Motueka  | 20 g   | 15 min   | 8.3 %      |
| Whirlpool | Citra    | 20 g   | 20 min   | 12.6 %     |
| Whirlpool | Motueka  | 20 g   | 20 min   | 8.3 %      |
| Dry Hop   | Citra    | 20 g   | 2 day(s) | 12.6 %     |

|         |         |      |          |       |
|---------|---------|------|----------|-------|
| Dry Hop | Motueka | 20 g | 2 day(s) | 8.3 % |
|---------|---------|------|----------|-------|

## Yeasts

| Name                | Type  | Form   | Amount | Laboratory       |
|---------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM23 Magiczny ogród | Wheat | Liquid | 30 ml  | Fermentum Mobile |

## Extras

| Type  | Name                                 | Amount | Use for | Time  |
|-------|--------------------------------------|--------|---------|-------|
| Other | łuska ryżowa                         | 150 g  | Mash    | ---   |
| Spice | skórki słodkiej pomarańczy           | 10 g   | Boil    | 0 min |
| Spice | curacao - skórki gorzkiej pomarańczy | 10 g   | Boil    | 0 min |
| Spice | kolendra indyjska                    | 7 g    | Boil    | 0 min |

## Notes

- kleikowanie 2kg płatków pszennych w celu uzyskania dobrej piany i stabilnej mętności (10l wody, temp. 65-70°C, 30 minut);  
łuska ryżowa na mash out:  
kolendra tłuczona w moździerzu, musi być indyjska;  
skórki i kolendra (w siateczce) wrzucone do kotła po wyłączeniu palnika i namaczane na gorąco przez 15 minut;  
schłodzenie brzezki do temp. 18-19°C;  
fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 19-24°C;  
rozlew - poziom nasycenia 2,3-2,4 vol.;  
refermentacja - 14-21 dni

opcja: 1/2 warki z dodatkiem na fermentację cichą na max 2 dni zielonej herbaty sencha w ilości 3g na litr  
Nov 16, 2019, 6:10 PM