

Alan Turing

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **72**
- SRM **3.9**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **27 liter(s)**
- Trub loss **4 %**
- Size with trub loss **28.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **35 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **24.5 liter(s)**
- Total mash volume **31.5 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **45 min**
- Temp **80 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **24.5 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **80C**
- Sparge using **17.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **35 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------|-------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pilsner malt | 7 kg (100%) | 82 % | 4 |

Zacierane metodą BIAB z wystadaniem. Zacier podgrzewam w 15 i 30 minucie zacierania przez okres 1 minuty na maksymalnie odkręconym palniku jednocześnie mieszając (to podtrzymuje założoną temperaturę).

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|--------|--------|--------|------------|
| Boil | Enigma | 50 g | 20 min | 18 % |

Wrzucony swobodnie do brzezki.

| | | | | |
|------|--------|------|--------|------|
| Boil | Enigma | 50 g | 10 min | 18 % |
|------|--------|------|--------|------|

Wrzucony swobodnie do brzezki.

| | | | | |
|------|--------|------|-------|------|
| Boil | Enigma | 50 g | 1 min | 18 % |
|------|--------|------|-------|------|

Wrzucony swobodnie do brzezki.

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------------------|-------|------|--------|------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Dry | 23 g | Fermentis |

Fermentacja ciśnieniowa.

Brzeczka natleniona samą metodą przelewania z gara warzelnego do kega fermentacyjnego i sposobem filtracji białek i chmielin. Drożdże to wsypane dwie paki (bez uwadniania) do brzeczki schłodzonej do temperatury nie niżej niż 20C. Kega obkładam 8 wkładami (temperatura spadnie do 12-14C) i puszczam fermentację wolno bez kontroli temperatury. Drożdże ruszają najpóźniej po 48h choć już po 24h widoczny jest wzrost ciśnienia w kegu. Ciśnienie do 2 bar wzrośnie naturalnie ze wstępnej fermentacji. Fermentuje co najmniej dwa tygodnie, a maksymalna temperatura fermentacji to około 20C.

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------|----------|--------|
| Fining | Mech irlandzki | 10 g | Boil | 10 min |
| Uwodniony a szklance ciepłej wody 10 minut przed dodaniem. | | | | |
| Other | Woda zaieranie | 25000 g | Boil | 55 min |
| Lidl woda Saguario niegazowana 5L | | | | |
| Other | Woda wysładzanie | 15000 g | Boil | 55 min |
| Lidl woda Saguario niegazowana 5L | | | | |
| Fining | Żelatyna | 10 g | Bottling | --- |
| Rozpuszczona w 500 ml przegotowanej wody o temp 65C i dodana na ciepło do kega przed wsadzeniem kega do lodówki. Nie zlewam piwa z burzliwej na cichą. | | | | |
| Other | Witamina C | 5 g | Bottling | --- |
| Rozpuszczone w 500 ml wody butelkowanej niegazowanej. | | | | |