

# American IPA SAILON Wrężel

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **56**
- SRM **2.3**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.6 liter(s)**
- Total mash volume **22.2 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	słód Pale Ale	5.11 kg (92.2%)	--- %	---
Grain	słód Karmelowy	0.43 kg (7.8%)	--- %	30

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus (USA)	20 g	30 min	16 %
dodaje w 30 min gotowania				
Boil	Columbus (USA)	20 g	10 min	16 %
dodaje w 60 min gotowania				
Boil	Equanot (USA)	20 g	20 min	14 %
dodaje w 70 min gotowania.				
Dry Hop	Citra	20 g	7 day(s)	12 %
Dry Hop	Amarillo	20 g	7 day(s)	9.5 %
Dry Hop	Equanot	20 g	7 day(s)	14 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Dry	11.5 g	---

## Notes

- 19.11.22

BLG po zlanii do fermentacji 17 BLG.  
kilka dni w 21 st.C. następnie przeniesiona w chłodniejsze miejsce. 18-19 st.C.  
Dec 2, 2022, 11:41 AM