

# DDH West Coast IPA

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **42**
- SRM **4.8**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **12.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **13.1 liter(s)**
- Boil time **65 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **16 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.6 liter(s)**
- Total mash volume **16.8 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2 kg (47.6%)	70 %	4
Grain	Viking Pale Ale malt	2 kg (47.6%)	80 %	5
Grain	Viking Wheat Malt	0.2 kg (4.8%)	70 %	5

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sabro	10 g	20 min	12.3 %
Boil	El Dorado	10 g	20 min	11.2 %
Boil	Falconer's Flight	10 g	20 min	10.5 %
Boil	Sabro	8 g	5 min	12.3 %
Boil	El Dorado	8 g	5 min	11.2 %
Boil	Falconer's Flight	8 g	5 min	10.5 %
Aroma (end of boil)	Sabro	7 g	1 min	12.3 %
Aroma (end of boil)	El Dorado	7 g	1 min	11.2 %
Aroma (end of boil)	Falconer's Flight	7 g	1 min	10.5 %
Whirlpool	Sabro	5 g	0 min	15 %
Whirlpool	El Dorado	5 g	0 min	15 %
Whirlpool	Falconer's Flight	5 g	0 min	10.5 %
Dry Hop	Sabro	20 g	4 day(s)	15 %
Dry Hop	El Dorado	20 g	4 day(s)	15 %
Dry Hop	Falconer's Flight	20 g	4 day(s)	10.5 %

## Yeasts

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

## Notes

- F. burzliwa w temp. 15,5-17 st 13 dni, zeszło do 3,1 blg.  
F. cicha w temp. 15,5-17 st, zeszło do 2,9 blg.

Refermentacja - syrop z cukru białego (111g) rozpuszczony w ok. 0,5 l wody.

Barwa - jasne, słomkowe, klarowne.

Piana: biała, obfita, drobnopęcherzykowa, trwała.

Aromat: słodkie cytrusy, mango grejpfrut a także karmel, toffi, kwiatowe, ziołowe.

Smak: cytrusowy, słodowe(karmel/toffi) dość dobrze zbalansowane. Nieco mniej wyczuwalne cytrusy w porównaniu z aromatem.

Goryczka: wysoka, ale nie zalegająca

Odczucie w ustach: piwo pełne, na pewno nie wodniste, dość wysoko nasycone.

Ogólne wrażenia/uwagi: Intensywne w aromacie i goryczce. Druga dawka chmielu powinna być jednak ok 40 minut gotowania zamiast 55. Wtedy i smak byłby bardziej wyrazisty.

*Oct 23, 2018, 1:14 AM*