

# Gangsta

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **51**
- SRM **31.1**
- Style **Black 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 **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.3 liter(s)**
- Total mash volume **21.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **69 C**, Time **90 min**

## Mash step by step

- Heat up **16.3 liter(s)** of strike water to **77.2C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **69C**
- Sparge using **14.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3.4 kg (62.4%)	80 %	5
Grain	Płatki pszeniczne	0.6 kg (11%)	85 %	3
Grain	Płatki jęczmienne	0.6 kg (11%)	85 %	3
Grain	Biscuit Malt	0.1 kg (1.8%)	79 %	45
Grain	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (3.7%)	68 %	400
Grain	Jęczmień palony	0.45 kg (8.3%)	55 %	985
Grain	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (1.8%)	71 %	600

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Target	35 g	60 min	10.5 %
Boil	Mosaic	50 g	5 min	10 %
Boil	Citra	50 g	1 min	12 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Danstar - Nottingham	Ale	Slant	100 ml	Danstar

## Notes

- Duża ilość różnych słodów wynika z czyszczenia magazynu  
Piwo ma być raczej sesyjne, więc dla złagodzenia gorycznik zmiękczyć wodę rozrabiając standardową Oazę z destylowaną w stosunku 2:1  
*Jun 5, 2018, 1:08 AM*