

# IPA

- Gravity **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **64**
- SRM **4.7**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **27.5 liter(s)**
- Trub loss **4 %**
- Size with trub loss **29.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **35.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **19.3 liter(s)**
- Total mash volume **24.8 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (54.5%)	80 %	6
Grain	Viking Golden Ale	2 kg (36.4%)	80 %	12
Grain	Viking Malt CaraBody	0.5 kg (9.1%)	80 %	7

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Ekuanot	5 g	60 min	14 %
Boil	Ekuanot	10 g	10 min	14 %
Whirlpool	Ekuanot	35 g	80 min	14 %
Dodane po wyłączeniu gazu, podczas rozpoczęciem chłodzenia.				
Dry Hop	Ekuanot	50 g	7 day(s)	14 %
Chmienie na zimno po około 2 tygodniach (po zlianiu na fermentację cichą).				
Boil	El Dorado	5 g	60 min	13 %
Boil	El Dorado	10 g	10 min	13 %
Whirlpool	El Dorado	35 g	80 min	13 %
Dodane po wyłączeniu gazu, podczas rozpoczęciem chłodzenia.				
Dry Hop	El Dorado	50 g	7 day(s)	13 %
Chmienie na zimno po około 2 tygodniach (po zlianiu na fermentację cichą).				

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

## Notes

- -Ekuanot, smaki tropikalne, mango, papaja. -El Dorado, smak cytrusowy, suchych grejpfrutów. Alternatywnie:-Columbus, grejfrut, można dodać chmieli tropikalnych (zmiękczą goryczkę) -Centenial, kwiatowy, cytrusowy, lemon zest.

*Apr 20, 2022, 8:27 PM*