

Ipa

- Gravity **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **15.1**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **1 %**
- Size with trub loss **25.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|----------------|-------------------------------|----------------|-------|-----|
| Liquid Extract | Ekstrakt chmielony wes | 3.7 kg (68.5%) | --- % | 30 |
| Liquid Extract | ekstrakt niechmielony bruntal | 1.7 kg (31.5%) | --- % | 20 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|------------------------|--------|----------|------------|
| Boil | Summit | 22 g | 60 min | 15.8 % |
| Boil | Columbus/Tomahawk/Zeus | 22 g | 60 min | 14.6 % |
| Dry Hop | Centennial | 30 g | 8 day(s) | 8.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------|------|------|--------|------------|
| Safale S-04 | Ale | Dry | 11 g | Safale |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------|---------|--------|----------|------|
| Spice | glukoza | 110 g | Bottling | --- |

Notes

- ekstrakt chmielony jasny wes kupiony za 250 zl 14 kg niestety nie jest za bardzo goryczkowy dlatego tez przygotowuje cherbatke chmielowa: zagotowuje 20 l wody, dodaje chmiele i gotuje 60 minut, po tym czasie odcedzam cherbatke chmielowa do fermentatora dodajac ekstrakty i schladam do 25 C dodajac zimna wode do 25 l i dodaje wczesniej nawodnione drozdze i fermentuje przez 7 / 8 dni. po tym czasie powinno byc 1.015 7 1.010 SG wtedy przelewam do czystego fermentatora (oczywiscie mozna zebrac gestwe do sloika) i dodaje chmiele na zimno na nastepne 7 / 8 dni do czasu uzyskania 1.005 SG wtedy znowu przelewamy do czystego fermentatora i dodajemy 110 g glukozy do refermentacji i butelkujemy ;D
Nov 30, 2015, 7:17 PM