

## IPATEA #4

---

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **46**
- SRM **4.5**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **0.5 %**
- Size with trub loss **24.2 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29.9 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **89 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.3 liter(s)**
- Total mash volume **24.4 liter(s)**

### Steps

- Temp **55 C**, Time **20 min**
- Temp **65 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **18.3 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **55C**
- Keep mash **30 min** at **65C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **17.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29.9 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	3 kg (49.2%)	82 %	4
Grain	Viking Vienna Malt	1.5 kg (24.6%)	79 %	7
Grain	Weyerman - Carahell	0.2 kg (3.3%)	77 %	26
Grain	Viking Wheat Malt	0.45 kg (7.4%)	83 %	5
Grain	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (8.2%)	80 %	6
Grain	Płatki owsiane	0.45 kg (7.4%)	85 %	3

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbu	30 g	30 min	15.7 %
Boil	Amarillo USA	25 g	15 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	African Queen (RPA)	30 g	5 min	11 %
Dry Hop	Amarillo USA	40 g	3 day(s)	9.5 %
Chmiel zalany wodą o temperaturze 50 stopni i pozostawiony na 1.5h następnie przefiltrowano i uzyskaną wodę chmielową(300ml) wlano do piwa				
Dry Hop	Citra	40 g	3 day(s)	12.9 %

Chmiel zalany wodą o temperaturze 50 stopni i pozostawiony na 1.5h następnie przefiltrowano i uzyskaną wodę chmielową(300ml) wlano do piwa

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP 518 kveik	Ale	Slant	40 ml	FM
Nie wystartowały po 24h dodano suche drożdże NN z Coprsa start po 5 h				

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Herbata Senscha	11 g	Secondary	2 day(s)
Przed zadaniem herbata zalana wodą o temperaturze 50' pozostawiona na 1.5 godziny. Następnie przefiltrowano				
Fining	Mech Irlandzki	4 g	Boil	10 min