

# Podwójna IPA

- Gravity **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **39**
- SRM **8.6**
- Style **Imperial IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.85 liter(s) / kg**
- Mash size **34.6 liter(s)**
- Total mash volume **46.7 liter(s)**

## Steps

- Temp **63 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **34.6 liter(s)** of strike water to **70.5C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **63C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **6.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	10 kg (82.4%)	80 %	5
Grain	Weyermann - Carared	0.43 kg (3.5%)	75 %	45
Grain	Weyermann - Carapils	0.4 kg (3.3%)	78 %	4
Grain	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (2.5%)	81 %	53
Grain	płatki jęczmienne	1 kg (8.2%)	60 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	40 g	60 min	10 %
Aroma (end of boil)	Simcoe	30 g	10 min	13.2 %
Dry Hop	Simcoe	50 g	6 day(s)	13.2 %
Dry Hop	Sabro	50 g	6 day(s)	15 %
Dry Hop	Citra	50 g	6 day(s)	12 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	300 ml	---

## Notes

- 07.10.2023  
 Temperatura wody - 71°C. Po zasypie spadek do 63,2 °C. W trakcie zacierania spadek do ok 60 °C.  
 Podgrzew kolejno do 72 °C i 76 °C. Filtracja praktycznie bez wysładzania ( z wysłodzin 12 BLG sesyjne IPA)  
 Po gotowaniu uzyskano 20 BLG., ok.23 l.  
 Fermentacja w temperaturach 11- 14 °C  
 10.10.2023 piwo przeniesiono do pomieszczenia o temp 19,5 °C  
 Cicha fermentacja 21.10.2023. Wskazanie refraktometru 11 BLG (po korekcie 4,9 BLG), Alkohol ok. 9%,  
 Odfermentowanie 77%.  
 14.11.2023 BLG bez zmian. Piwo przeniesiono do pomieszczenia o temp. 6 °C.  
 18.11.2023 Chmielenie na zimno: Sabro (Cryohops - alpha 20,5%) -25g, Citra (alpha 13,5) - 50g, Simcoe  
 (Cryohops alpha 24,7%) - 25 g. Temperatura w pomieszczeniu spadała od 6 °C do 3,5 °C, w ostatnim dniu  
 wzrosła do 6 °C  
 24.11.2023 rozlew. 86 g cukru/400 ml wody. Uzyskano 40 butelek. BLG bez zmian (wskazanie refraktometru  
 11 BLG (po korekcie 4,9 BLG), Alkohol ok. 9%, Odfermentowanie 77%)  
  
 Sesyjne (?) z wysładzania  
 Marynka 20 g - 60 minut, Simcoe 10 g -10 minut (Cryohops - alpha 24,7%)  
 BLG - 12.  
 Nov 25, 2023, 10:14 AM