

Warka Mateusza

- Gravity **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **28**
- SRM **4.2**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **3 %/h**
- Boil size **26.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **28 liter(s)**

Steps

- Temp **69 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **21 liter(s)** of strike water to **77.2C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **69C**
- Sparge using **12.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pale Ale	5 kg (71.4%)	82 %	4
Grain	Carapils	0.5 kg (7.1%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	1.5 kg (21.4%)	83 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Simcoe	70 g	10 min	13.2 %
Dry Hop	Citra	150 g	2 day(s)	11.7 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-33	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Marakuja pulpa	5000 g	Secondary	7 day(s)
Other	Mango pulpa	3000 g	Secondary	7 day(s)

Notes

- Po fermentacji 10 dni dodac pulpy z marakui i mango, po kolejnych 7 dniach zdekantować z nad osadu, najlepiej przez siatkę tetrową sterylną, którą nałożysz na fermentor i zawiążesz dookoła. Trzymasz wężyk i

lejesz przez to. Po przelaniu dodać chmiel citra na 2 dni. Po dwóch dniach przelać do wiadra rozlewowego znów dekantując przez siatkę tetrową. Rozlew ze 116g cukru rozpuszczonymi uprzednio we wrzątku, po ostygnięciu. Wykalkulowane na 20L, więc jeśli będziesz miał inną ilość piwa musisz przeliczyć znówu. Zakładane nagazowanie 2.3.
May 26, 2021, 7:01 PM