

## IPATEA #6

- Gravity **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **58**
- SRM **5**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **2 %**
- Size with trub loss **23.5 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **30 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **89 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **24 liter(s)**

### Steps

- Temp **65 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **65C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **18 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	4 kg (66.7%)	82 %	4
Grain	Weyerman - Carahell	0.2 kg (3.3%)	77 %	26
Grain	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.3%)	83 %	5
Grain	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (8.3%)	80 %	6
Grain	Oats, Flaked	0.5 kg (8.3%)	80 %	2
Grain	Biscuit Malt	0.3 kg (5%)	79 %	45

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sabro ( USA)	35 g	40 min	14.8 %
Boil	Azacca ( USA)	30 g	15 min	11.8 %
Aroma (end of boil)	Amarillo( USA)	35 g	5 min	9 %
Dry Hop	Amarillo( USA)	40 g	3 day(s)	9 %
Chmiel zalany wodą o temperaturze 50 stopni i pozostawiony na 1.5h następnie przefiltrowano i uzyskaną wodę chmielową(300ml) wlano do piwa				
Dry Hop	Sabro ( USA)	40 g	3 day(s)	14.8 %
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
WLP518 Opshaug Kveik Ale	Ale	Slant	40 ml	White Labs
Nie wystartowały po 24h dodano suche drożdże NN z Coprsa start po 5 h				

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech Irlandzki	4 g	Boil	10 min
Water Agent	Gips piwowarki	4 g	Mash	80 min