#23 TDH Hazy PIPA - bitwa chmielowa

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **4.1**
- Style **English IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **33 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.8 liter(s) / kg**
- Mash size **19 liter(s)**
- Total mash volume **25.8 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg *(44.1%)*	80 %	5
Grain	Viking Przeniczny	2 kg *(29.4%)*	82 %	5
Grain	Viking Słód owsiany	0.5 kg *(7.4%)*	80 %	5
Grain	Płatki owsiane	0.8 kg *(11.8%)*	60 %	3
Grain	Płatki orkiszowe	0.5 kg *(7.4%)*	60 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lunga	30 g	40 min	11 %
Aroma (end of boil)	Puławski	10 g	10 min	8.9 %
Aroma (end of boil)	Zula	15 g	10 min	8.3 %
Dry Hop	Puławski	20 g	2 day(s)	8.9 %
Chmielenie nr I dwa dni				
Dry Hop	Zula	20 g	2 day(s)	8.3 %
Dry Hop	Lunga	50 g	2 day(s)	11 %
Chmielenie nr II dwa dni				
Dry Hop	Zula	50 g	2 day(s)	8.3 %
Chmielenie nr III dwa dni				

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Notes

- Fermentacja burzliwa pod ciśnieniem 1bar temp 12sC przez 10-14 dni

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Przetoczenie na cichą
Przetoczenie na I chmielenie na 3 dni
Przetoczenie na II chmielenie na 3 dni
Przetoczenie na III chmielenie na 3 dni.
Chmielenie na zimno 1 bar.
Jan 20, 2022, 12:42 PM