

IPA #25 HAZY

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **52**
- SRM **3.6**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **550 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **583 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **2 %/h**
- Boil size **622.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **455 liter(s)**
- Total mash volume **585 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński Weyermann	65 kg (47.8%)	80.5 %	2.75
Grain	Pszeniczny Weyermann	25 kg (18.4%)	82 %	4
Grain	Żytni Weyermann	25 kg (18.4%)	81 %	7
Grain	Płatki pszenne	15 kg (11%)	60 %	4
Sugar	Maltodekstryna	6 kg (4.4%)	100 %	0.1

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Talus	2000 g	10 min	10 %
Whirlpool	Talus hopstand 80°C	2500 g	15 min	10 %
Dry Hop	Talus początek fermentacji	2000 g	20 day(s)	10 %
Dry Hop	Talus 3 dzień	2000 g	17 day(s)	10 %
Dry Hop	Talus 5 dzień	2000 g	15 day(s)	10 %
Dry Hop	Talus po ferm	5000 g	5 day(s)	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP4000 Vermont Ale	Ale	Liquid	4000 ml	White Labs

Notes

- Zgłoszenie 14,3°P
Dodatek hop haze i askorbinianu sodu po fermentacji.
Przedmuch whirlpoola przed wybijaniem i podawanie CO2 gruszką przy chmieleniu na zimno.
Ostatnia porcja na zimno trzymana w temp. pokojowej po dostawie.

W razie braku Talusa jedziemy z HBC 638
^

Tak też było, poszło pół na pół HCB 630 i HBC 638
Feb 20, 2025, 5:06 PM