#34 Crime Scene IPA

- Gravity **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **37**
- SRM **6.1**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **14 %**
- Size with trub loss **20.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **25.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **73 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.62 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **28.1 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **50 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **72.4C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **9.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg *(82.2%)*	85 %	7
Grain	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg *(8.2%)*	73 %	20
Grain	Weyermann - Carapils	0.33 kg *(5.4%)*	78 %	4
Grain	Weyermann - Spelt Malt	0.25 kg *(4.1%)*	81 %	6

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Zula	20 g	50 min	9.7 %
Aroma (end of boil)	Zula	30 g	15 min	9.7 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	10 g	10 min	12.8 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	0 min	12.8 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Triumph	50 g	3 day(s)	9.1 %
Dry Hop	Enigma	50 g	3 day(s)	17.2 %
Dry Hop	Mosaic	50 g	3 day(s)	12.8 %

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

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Lutra OYL-071	Ale	Slant	100 ml	Omega

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	gips piwowarski	6 g	Mash	60 min
Fining	mech irlandzki	6 g	Boil	8 min
Flavor	skórka pomarańczowa	20 g	Boil	5 min
Other	witamina C	1.5 g	Secondary	7 day(s)
Other	witamina C	1.5 g	Bottling	---
Other	glukoza	92 g	Bottling	---

Notes

- WARKA 34
  15.04.2022
  Crime Scene IPA (20 litrów fermentowało)

  Słód Weyermann - Pale Ale Malt 5 kg
  Słód Simpsons - Golden Naked Oats 0,5 kg
  Słód Weyermann - Carapils 0,33 kg
  Słód Weyermann - Spelt Malt 0,25 kg

  Chmiel Zula 50 g
  Chmiel Mosaic 100 g
  Chmiel Triumph 50 g
  Chmiel Enigma 50 g
  Skórka pomarańczowa 20 g

  Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik (gęstwa)

  do zacierania dodałem 8 gramów gipsu piwowarskiego,
  zacierałem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzeczki,
  po filtracji, przed gotowaniem blg 13,8, po gotowaniu zostało 23 litry brzeczki blg 15,5, strata na gotowaniu 2,5 litra, strata na przelewaniu 3 litry, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 20 litrów brzeczki, blg początkowe 15,5.

  Pomiar blg: po 3 dniach - 5 po 5 - 3,2 po 7 - 3,0 po 10 - 3,0
  Straty na mierzeniu blg 0,6 litra

  Przelałem na cichą po 7 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
  Straty przy przelewaniu na cichą 1,5 litra, dodałem 1,5 g witaminy C

  Dodałem chmiel na zimno na 4 dni przed butelkowaniem: według receptury
  Chmieliłem na zimno w worku po raz pierwszy

  Filtrowałem i butelkowałem po 14 dniach fermentacji
  Straty przy filtrowaniu 2 litry
  Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (92 gramy - ~5,9 gr. na litr piwa) i witaminą C (2 gramy), do butelkowania zostało 16 litrów

  Blg początkowe 15,5 końcowe 3,0, alk 7
  7 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

  Butelkowałem 29.04.2022
  30 butelek
  Apr 30, 2022, 10:59 PM

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