#16 Down Under Hazy IPA

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **32**
- SRM **4.2**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **18 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **23.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **72 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.52 liter(s) / kg**
- Mash size **19 liter(s)**
- Total mash volume **24.4 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **19 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **9.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsneński	3.9 kg *(72.2%)*	80 %	4
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg *(18.5%)*	80 %	4
Grain	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.2 kg *(3.7%)*	85 %	3
Grain	Płatki owsiane błyskawiczne	0.3 kg *(5.6%)*	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	15 g	50 min	13 %
Aroma (end of boil)	Galaxy	15 g	5 min	15 %
Aroma (end of boil)	Enigma	15 g	5 min	17.2 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	0 min	15 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Enigma	25 g	0 min	17.2 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Galaxy	60 g	3 day(s)	15 %
Dry Hop	Enigma	60 g	3 day(s)	17.2 %

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

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 Amerykański Sen	Ale	Slant	200 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	witamina C	2 g	Bottling	---
Other	glukoza	90 g	Bottling	---

Notes

- WARKA 16
  07.01.2021
  Piwo z zacieraniem słodów (18,9 litrów fermentowało)
  Down Under Hazy Aussie IPA
  Słód Viking Malt Pilzneński 4 kg 0zł (nagroda)
  Słód pszeniczny jasny Weyermann 1kg 6zł
  Płatki pszenne błyskawiczne 0,2kg 2zł
  Płatki owsiane błyskawiczne 0,3kg 3zł

  Chmiel Chinook 16g 3zł
  Chmiel Galaxy 100g 26zł
  Chmiel Enigma 100g 23zł

  Drożdże płynne Fermentum Mobile - FM52 Amerykański Sen 0zł (gęstwa) (nagroda)
  (w sumie 63zł)

  zacierałem w 19 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 23,3 litrów brzeczki
  po filtracji, przed gotowaniem blg 13, po gotowaniu zostało 20,7 litra brzeczki blg 14,5
  strata na gotowaniu 2,6 litra, strata na przelewaniu 2 litry
  po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 18,9 litra brzeczki blg początkowe 14,5

  Pomiar blg: po 5 dniach - 2,5 po 17 - 2
  Straty na mierzeniu blg 0,3 litra

  Przelałem na cichą po 13 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
  Straty przy przelewaniu na cichą 1,2 litra

  Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

  Filtrowałem i butelkowałem po 20 dniach fermentacji
  Straty przy filtrowaniu 2 litry
  Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (91 gramów - ~5,7 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,7 gr.), do butelkowania zostało 16 litrów

  Blg początkowe 14,5, końcowe 2, alk 6,9
  13 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

  Butelkowałem 27.01.2021,
  30 butelek, ~2,70zł za butelkę
  Feb 9, 2021, 11:44 AM