

Hazy IPA

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **58**
- SRM **4.3**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **31.2 liter(s)**
- Total mash volume **39 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **15 min**

Mash step by step

- Heat up **31.2 liter(s)** of strike water to **74C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **15 min** at **78C**
- Sparge using **8.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	5 kg (62.1%)	82 %	4
Grain	Viking Wheat Malt	1 kg (12.4%)	83 %	5
Grain	Słód owsiany Fawcett	1 kg (12.4%)	61 %	5
Grain	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5%)	60 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (5%)	60 %	3
Adjunct	Łuska ryżowa	0.25 kg (3.1%)	1 %	---

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mosaic	50 g	15 min	12.8 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	30 min	12.8 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	50 g	30 min	6.9 %
Dry Hop	Citra	50 g	4 day(s)	12 %
Dry Hop	Mosaic	50 g	4 day(s)	12.8 %
Dry Hop	Mandarina Bavaria	50 g	4 day(s)	10 %
Dry Hop	Vic Secret	50 g	4 day(s)	16.3 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Dry	11 g	Lallemand

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Kwas mlekowy 80%	5 g	Mash	0 min
Water Agent	Kwas mlekowy 80%	1 g	Mash	0 min
Water Agent	Siarczan wapnia 2hydrat	5 g	Mash	0 min
Water Agent	Siarczan magnezu 7hydrat	4 g	Mash	0 min
Water Agent	Chlorek sodu	4 g	Mash	0 min
Water Agent	Chlorek wapnia 2hydrat	11 g	Mash	0 min
Fining	Whirlfloc - 1 tabletka	2.5 g	Boil	5 min
Water Agent	Pożywka do drożdży	5 g	Boil	0 min
Other	Witamina C	2 g	Secondary	4 day(s)
Other	Witamina C	2 g	Bottling	---

Notes

- Drożdże uwadniane 1 dzień z dodatkiem 50-100g ekstraktu słodowego w 1l wody pod mieszadłem magnetycznym z dodatkiem 1-2g pożywki do drożdży.

5 ml kwasu mlekowego dodano do wody do zacierania
1 ml kwasu mlekowego dodano do wody do wysładzania

Skład wody po dodatkach
Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO3-
Actual 137.3 13.3 48.0 223.2 133.5 1.321

Ph zacieru 5.42

Nie zapomnieć napowietrzyć brzeczki!!!

Fermentacja pod ciśnieniem 1.8-2 bar w temperaturze ~20 stopni
Feb 23, 2025, 10:34 AM