

Alan Turing

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **72**
- SRM **3.9**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **27 liter(s)**
- Trub loss **4 %**
- Size with trub loss **28.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **35 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **24.5 liter(s)**
- Total mash volume **31.5 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **45 min**
- Temp **80 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **24.5 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **80C**
- Sparge using **17.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **35 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	7 kg (100%)	82 %	4

Zacierane metodą BIAB z wystadaniem. Zacier podgrzewam w 15 i 30 minucie zacierania przez okres 1 minuty na maksymalnie odkręconym palniku jednocześnie mieszając (to podtrzymuje założoną temperaturę).

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Enigma	50 g	20 min	18 %

Wrzucony swobodnie do brzeczeki.

Boil	Enigma	50 g	10 min	18 %
------	--------	------	--------	------

Wrzucony swobodnie do brzeczeki.

Boil	Enigma	50 g	1 min	18 %
------	--------	------	-------	------

Wrzucony swobodnie do brzeczeki.

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Dry	23 g	Fermentis

Fermentacja ciśnieniowa.

Brzeczka natleniona samą metodą przelewania z gara warzelnego do kega fermentacyjnego i sposobem filtracji białek i chmielin. Drożdże to wsypań dwie paki (bez uwadniania) do brzeczki schłodzonej do temperatury nie niżej niż 20C. Kega obkładam 8 wkładami (temperatura spadnie do 12-14C) i puszczam fermentację wolno bez kontroli temperatury. Drożdże ruszają najpóźniej po 48h choć już po 24h widoczny jest wzrost ciśnienia w kegu. Ciśnienie do 2 bar wzrośnie naturalnie ze wstępnej fermentacji. Fermentuje co najmniej dwa tygodnie, a maksymalna temperatura fermentacji to około 20C.

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech irlandzki	10 g	Boil	10 min
Uwodniony a szklance ciepłej wody 10 minut przed dodaniem.				
Other	Woda zaieranie	25000 g	Boil	55 min
Lidl woda Saguaro niegazowana 5L				
Other	Woda wysładzanie	15000 g	Boil	55 min
Lidl woda Saguaro niegazowana 5L				
Fining	Żelatyna	10 g	Bottling	---
Rozpuszczona w 500 ml przegotowanej wody o temp 65C i dodana na ciepło do kega przed wsadzeniem kega do lodówki. Nie zlewam piwa z burzliwej na cichą.				
Other	Witamina C	5 g	Bottling	---
Rozpuszczone w 500 ml wody butelkowanej niegazowanej.				