

Polska IPA z dodatkiem Sybilli z własnej uprawy

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **39**
- SRM **6.7**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **90 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **70 min**

Mash step by step

- Heat up **15 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **66C**
- Sparge using **16.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (80%)	79 %	14
Grain	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	20 g	60 min	12.4 %
Boil	Lublin (Lubelski)	40 g	25 min	3.5 %
Aroma (end of boil)	sybilla	31 g	5 min	3.5 %
Mokra szyszka z własnej plantacji Faktyczna ilość dodanej szyszki jest x6 większa tj ok 186 g				
Whirlpool	Sybilla	31 g	15 min	3.5 %
Mokra szyszka z własnej plantacji Faktyczna ilość dodanej szyszki jest x6 większa tj ok 186 g				

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Fining	Mech Irlandzki	10 g	Boil	15 min
--------	----------------	------	------	--------