

# Polish Hazy IPA

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **4.4**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **20.1 liter(s)**
- Total mash volume **26.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **70 min**

## Mash step by step

- Heat up **20.1 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **68C**
- Sparge using **14.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                 | Amount         | Yield | EBC |
|-------|----------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (67.2%) | 80 %  | 5   |
| Grain | Płatki owsiane       | 2 kg (29.9%)   | 60 %  | 3   |
| Grain | Cara-Pils/Dextrine   | 0.2 kg (3%)    | 72 %  | 4   |

## Hops

| Use for            | Name        | Amount | Time     | Alpha acid |
|--------------------|-------------|--------|----------|------------|
| Whirlpool          | Zula        | 100 g  | 0 min    | 8.3 %      |
| dodać w temp. 80oC |             |        |          |            |
| Dry Hop            | amora preta | 100 g  | 4 day(s) | 9 %        |
| Dry Hop            | vermelho    | 100 g  | 4 day(s) | 9.1 %      |

## Yeasts

| Name                            | Type | Form   | Amount | Laboratory  |
|---------------------------------|------|--------|--------|-------------|
| Wyeast - 1318<br>London Ale III | Ale  | Liquid | 125 ml | Wyeast Labs |

## Extras

| Type        | Name           | Amount | Use for | Time   |
|-------------|----------------|--------|---------|--------|
| Water Agent | Chlorek Wapnia | 6.5 g  | Mash    | 60 min |
| Water Agent | Sól            | 2.5 g  | Mash    | 60 min |

|             |                  |       |          |       |
|-------------|------------------|-------|----------|-------|
| Water Agent | Kwas askorbinowy | 5 g   | Bottling | ---   |
| Fining      | Whirlfloc        | 2.5 g | Boil     | 5 min |

## Notes

- Pożądany profil wody :  
roughly 200 ppm of Chloride and 100 ppm of Sulfate. There's your 2:1 ratio!

Calcium: 100 ppm  
Magnesium: 18 ppm  
Sodium: 16 ppm  
Chloride: 186 ppm  
Sulfate: 93 ppm

sole dodać do wody w 40 C

*Jan 6, 2025, 6:51 PM*

- Chmiele:  
Amora Preta: Cytrusowy chmiel rodem z Polski. Odnajdziemy w nim: mandarynkę, pomarańcze, czerwonego grejpfruta i limonkę  
Zula: odnajdziemy tu nuty cytrusów (mandarynkę, grejpfruta, pomarańcze), brzoskwinie i śliwkę.  
Vermelho: odnajdziemy tu owoce tropikalne i cytrusy - wiórki kokosowe, ananas, mango, mandarynka  
*Jan 8, 2025, 9:08 PM*
- Fermentacja:  
- zadać drożdże w 18 C  
- fermentacja główna w 20 C - 4 dni  
- zwiększyć do 21 1C/24h - przetrzymać 2 dni  
- jak drożdże skończyły pracę przelać na cichą i zebrać gęstwę.  
- zrobić soft crash - zejść do 14,5 C - 4 dni  
- cold crash można zrobić, ale piszą, że nie ma takiej potrzeby  
*Jan 9, 2025, 2:29 PM*
- starter 2l 210g ekstraktu  
*Jan 13, 2025, 6:00 PM*
- nagazowanie 2,4 vol CO2 - refermentacja w butelkach  
*Jan 28, 2025, 5:36 PM*