

IPATEA #4

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **49**
- SRM **6**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **2 %**
- Size with trub loss **23.5 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **30 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **89 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.6 liter(s)**
- Total mash volume **24.8 liter(s)**

Steps

- Temp **55 C**, Time **20 min**
- Temp **65 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **18.6 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **55C**
- Keep mash **30 min** at **65C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **17.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2.5 kg (40.3%)	82 %	4
Grain	Viking Vienna Malt	0.4 kg (6.5%)	79 %	7
Grain	Weyerman - Carahell	0.2 kg (3.2%)	77 %	26
Grain	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.1%)	83 %	5
Grain	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (8.1%)	80 %	6
Grain	Platki owsiane	0.5 kg (8.1%)	85 %	3
Grain	Biscuit Malt	0.2 kg (3.2%)	79 %	45
Grain	Monachijski	1.4 kg (22.6%)	80 %	16

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Centennial	40 g	40 min	10.5 %
Boil	Chinook	30 g	15 min	13 %
Aroma (end of boil)	Cascade PL	30 g	5 min	5.5 %
Dry Hop	Cascade PL	40 g	3 day(s)	5.5 %

Chmiel zalany wodą o temperaturze 50 stopni i pozostawiony na 1.5h następnie przefiltrowano i uzyskaną wodę chmielową(300ml) wlano do piwa				
Dry Hop	Chinook	40 g	3 day(s)	13.1 %
Chmiel zalany wodą o temperaturze 50 stopni i pozostawiony na 1.5h następnie przefiltrowano i uzyskaną wodę chmielową(300ml) wlano do piwa				

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM53 Voss kveik	Ale	Liquid	40 ml	FM
Nie wystartowały po 24h dodano suche drożdże NN z Coprsa start po 5 h				

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Herbata Senscha	11 g	Secondary	2 day(s)
Przed zadaniem herbata zalana wodą o temperaturze 50' pozostawiona na 1.5 godziny. Następnie przefiltrowano				
Fining	Mech Irlandzki	4 g	Boil	10 min