

IPATEA #5

- Gravity **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **62**
- SRM **5.2**
- 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 liter(s)**
- Total mash volume **24 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 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 **18 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	3 kg (50%)	82 %	4
Grain	Słód CaraBody Viking Malt (Strzegom)	1 kg (16.7%)	--- %	8
Grain	Weyerman - Carahell	0.25 kg (4.2%)	77 %	26
Grain	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.3%)	83 %	5
Grain	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (8.3%)	80 %	6
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Grain	Biscuit Malt	0.25 kg (4.2%)	79 %	45

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Galaxy (AUS)	35 g	40 min	15 %
Boil	Citra (USA)	35 g	15 min	12 %
Aroma (end of boil)	Amarillo(USA)	35 g	5 min	9 %
Dry Hop	Amarillo(USA)	40 g	3 day(s)	9 %

Chmiel zalany wodą o temperaturze 50 stopni i pozostawiony na 1.5h następnie przefiltrowano i uzyskaną wodę chmielową(300ml) wlano do piwa				
Dry Hop	Citra (USA)	40 g	3 day(s)	12 %
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
WLP518 Opshaug Kveik Ale	Ale	Slant	40 ml	White Labs
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