

## R wheat ipa

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **49**
- SRM **4.2**
- Style **White IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **15.2 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **72 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9.9 liter(s)**
- Total mash volume **13.2 liter(s)**

### Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

### Mash step by step

- Heat up **9.9 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **8.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **15.2 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type        | Name                                    | Amount         | Yield | EBC |
|-------------|-----------------------------------------|----------------|-------|-----|
| Dry Extract | Dry Extract (DME) - Extra Light R       | 0.2 kg (5.7%)  | 95 %  | 6   |
| Grain       | BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt R | 0.5 kg (14.3%) | 80 %  | 3   |
| Grain       | Viking Wheat Malt                       | 1 kg (28.6%)   | 80 %  | 5   |
| Grain       | Viking Pilsner malt                     | 1.6 kg (45.7%) | 82 %  | 4   |
| Grain       | Platki owsiane                          | 0.2 kg (5.7%)  | 60 %  | 3   |

### Hops

| Use for | Name         | Amount | Time     | Alpha acid |
|---------|--------------|--------|----------|------------|
| Boil    | Centennial R | 10 g   | 22 min   | 10 %       |
| Boil    | Amarillo R   | 10 g   | 22 min   | 7.7 %      |
| Boil    | Motueka R    | 10 g   | 12 min   | 5.6 %      |
| Boil    | Amarillo R   | 20 g   | 12 min   | 7.7 %      |
| Boil    | Centennial R | 20 g   | 12 min   | 10 %       |
| Boil    | Wai-iti R    | 20 g   | 1 min    | 1.8 %      |
| Boil    | Cascade PL R | 10 g   | 1 min    | 3.8 %      |
| Dry Hop | Cascade R    | 30 g   | 7 day(s) | 6 %        |

## Yeasts

| Name         | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale  | Dry  | 11.5 g | Fermentis  |

## Notes

- Degustacja 09.08.2022 - 121 dni od rozlewu

- Wygląd: barwa jasna, mętna, w kolorze tłoczonego soku jabłkowego. Bardzo nieklarowne. Piana wysoka, średnio i drobnopełcherzykowa, dość długo utrzymująca się. Pozostawia wyraźny lacing. Po otwarciu brak gushingu, ale pianistość zbyt duża.

<https://drive.google.com/file/d/1OqX25ITTQLffViAs1P9OcmrvpYtLI13o/view?usp=sharing>

- Aromat: świeży i taki słodko-kwaśny. Owoce cytrusowe - przede wszystkim grejpfrut, i limonka. Ponadto mango, może mandarynka, delikatne estry i lekkie nuty zbożowe. Alkohol bardzo dobrze ukryty, w aromacie niewyczuwalne niechciane nuty.

- Smak: chmielowy-cytrusowy: grejpfrut, limonka, cytryna, gorzka pomarańcza i nieco zbożowy. Pojawiają się też nuty słodkich owoców - gruszki/melona, czy nawet landrynek owocowych. Całość zdominowana przez chmiel. W pierwszym odczuciu słodko-kwaśne, z wytrawnym finiszem. Goryczka średnia do wysokiej, szybka i niezalegająca. W smaku alkohol się ładnie schował, niewyczuwalne posmaki związane z zakażeniem.

- Odczucie w ustach: piwo pełne, gładkie, kremowe. Słód pszeniczny i płatki owsiane zrobiły co trzeba. Bardzo pijalne, nieprzeięte w żadną stronę. Nagazowanie jednak nieco za wysokie, po przelaniu nadmiernie się spieniło.

- Ogólne wrażenie: 8/10 wyszło naprawdę fajne piwo. Aromat zdominowany przez cytrusy z nutami zbożowymi/ziarna. Wraz z ogrzewaniem mam wrażenie, że piwo tylko zyskuje. Smak chmielowy również intensywny, bardzo fajnie współgra z pszeniczną słodowością. Bardzo pijalne, konkretne piwo. Zdecydowanie warto powtórzenia.

Aug 10, 2022, 12:42 AM