

## #13: VERMONCIK

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **47**
- SRM **4.4**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **17.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **23 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.2 liter(s)**
- Total mash volume **21.1 liter(s)**

### Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**

### Mash step by step

- Heat up **16.2 liter(s)** of strike water to **71.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Sparge using **11.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	2 kg (40.8%)	79 %	6
Grain	Pilzneński	1 kg (20.4%)	81 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.9 kg (18.4%)	85 %	3
Grain	Pszeniczny	0.8 kg (16.3%)	85 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.1%)	78 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	20 g	30 min	12 %
Aroma (end of boil)	Citra	20 g	10 min	12 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Equinox	20 g	2 min	13.1 %
Aroma (end of boil)	Nelson Sauvín	20 g	2 min	11 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	0 min	11 %
Dry Hop	Nelson Sauvín	50 g	2 day(s)	11 %

Dry Hop	El Dorado	50 g	2 day(s)	15 %
---------	-----------	------	----------	------

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Liquid	800 ml	Fermentum Mobile

## Notes

- Pierwszy raz na drożdżach płynnych, Nelson zdominował to piwo. Ciekawe w aromacie i smaku, dosyć cierpki i jednak zbyt wytrawny finisz. Z zasypu jestem zadowolony, raczej zamieniłbym Nelsona na inny chmiel, może też na FM55 do spróbowania...  
Ogółem lekko nie spełniło oczekiwań, bankowo do powtórzenia tej zimy...  
*Dec 3, 2017, 12:20 PM*