

## #2 White IPA

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **48**
- SRM **4.2**
- Style **White IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **24 liter(s)**

### Steps

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

### Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Sparge using **13.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2.5 kg (41.7%)	82 %	4
Grain	BESTMALZ - Best Wheat Malt	3.5 kg (58.3%)	82 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Iunga	25 g	60 min	11 %
Boil	Citra	10 g	60 min	13.7 %
Boil	Cascade	20 g	15 min	7.1 %
Dry Hop	Cascade	32 g	3 day(s)	7.1 %
Dry Hop	Mosaic	50 g	3 day(s)	10 %
Dry Hop	Citra	43 g	3 day(s)	13.7 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Wheat	Dry	10 g	Mangrove Jack's

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Kolendra	13 g	Boil	15 min

Spice	Curacao	20 g	Boil	15 min
-------	---------	------	------	--------

## Notes

- Warzenie - 07.06.2020  
Przelane na cichą - 23.06.2020 - 5°Blg  
Butelkowanie - 29.06.2020 ~ 2°Blg

Do zacierania i wystadzania użyto wody źródlanej Amita (niskotłodowa) kupinej Carrefour. Skład:

Kationy

wapniowy (Ca<sup>2+</sup>) - 97,19

magnezowy (Mg<sup>2+</sup>) - 14,58

sodowy (Na<sup>+</sup>) - 6,60

potasowy (K<sup>+</sup>) - 0,80

Aniony

wodorowęglanowy (HCO<sub>3</sub><sup>-</sup>) - 247,10

siarczanowy (SO<sub>4</sub><sup>2-</sup>) - 88,88

chlorkowy (Cl<sup>-</sup>) - 17,00

fluorkowy (F<sup>-</sup>) - 0,05

Gęstość początkowa 16°Blg

Dodano 1,5 wody źródlanej Amita - gęstość 15°Blg

Drożdże uwodnione w 150 ml wody Amita o temp. ok. 18°C

Bez specjalnej kontroli temperatury, początkowe przez pierwsze 3 dni dodawana była jedna butelka 1,5 wody zamrożonej

Chmielone na zimno - 26.06.2020 o 22:00

Refermentacja - 93 gramy białego cukru rozpuszczone w 0,5 L wrzącej wody, refermentacja w piwnicy około 20°C

*Jun 7, 2020, 10:09 AM*