

AIPA - Browar Ciechan

- Gravity **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **56**
- SRM **7.7**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **4 %**
- Size with trub loss **24.8 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **14 %/h**
- Boil size **34.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **23.7 liter(s)**
- Total mash volume **31.6 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **25 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **23.7 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **63C**
- Keep mash **25 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **18.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **34.7 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt | 5 kg (63.3%) | 80 % | 4 |
| Grain | Pszeniczny 3,5-6,5 EBC Viking Malt | 1 kg (12.7%) | 80 % | 5 |
| Grain | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (12.7%) | 79 % | 16 |
| Grain | Cara Gold | 0.4 kg (5.1%) | 75 % | 120 |
| Grain | Płatki owsiane błyskawiczne | 0.5 kg (6.3%) | 70 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|------------------------|--------|-----------|------------|
| Boil | Marynka | 30 g | 60 min | 8.8 % |
| Boil | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 15.5 % |
| Boil | Centennial | 20 g | 15 min | 10.5 % |
| Boil | Simcoe | 20 g | 5 min | 13.2 % |
| Boil | Citra | 30 g | 1 min | 12 % |
| Dry Hop | Centennial | 50 g | 10 day(s) | 10.5 % |
| Dry Hop | Simcoe | 50 g | 10 day(s) | 13.2 % |

| | | | | |
|---------|---------|------|-----------|-------|
| Dry Hop | Cascade | 50 g | 10 day(s) | 7.6 % |
|---------|---------|------|-----------|-------|

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------------------|------|-------|--------|-------------|
| Wyeast - American Ale II | Ale | Slant | 300 ml | Wyeast Labs |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------------|-----------------|--------|---------|--------|
| Water Agent | Gips piwowarski | 5 g | Mash | 60 min |
| Fining | Mech irlandzki | 5 g | Boil | 10 min |

Notes

- Woda kranowa (dla zwiększenia twardości).
Apr 23, 2019, 8:38 AM
- Cała fermentacja w piwnicy od 2 dnia burzliwej?
Apr 23, 2019, 8:38 AM
- <https://www.piwo.org/blogs/entry/57-297-american-ipa/>
Apr 23, 2019, 8:38 AM
- Przy pierwszej warce z tego przepisu, wydajność doszła do 96% - 99% przez namoczenie zasypu przez 8-10 godzin:
Zasyp (z piwnicy 12°) w całości zalany wodą (10 l) temperatury 20C, 10 godzin wcześniej i wystawione na balkon (3°) a po 4 godz wstawiony do mieszkania.
O 8 rano temp zasypu 14°.
Nie podgrzewać zanim nie wleje się 75% całości wody.
Być może dzięki namoczeniu wydajność ok 97%. Miało być 14 blg przed gotowaniem a było z 16.5.
Apr 23, 2019, 8:38 AM