

# Brut IPA

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **18**
- SRM **3**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.5 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.5 liter(s)**
- Total mash volume **18 liter(s)**

## Steps

- Temp **62 C**, Time **80 min**
- Temp **76 C**, Time **2 min**

## Mash step by step

- Heat up **13.5 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **80 min** at **62C**
- Keep mash **2 min** at **76C**
- Sparge using **18.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.5 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pale Ale	2 kg (44.4%)	81 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3
Grain	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	1 kg (22.2%)	80 %	5
Grain	Płatki ryżowe	1 kg (22.2%)	85 %	1

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Aroma (end of boil)	Citra	15 g	5 min	12 %
Aroma (end of boil)	Vic Secret	15 g	5 min	16.3 %
Whirlpool	Citra	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Cascade	10 g	15 min	6 %
Whirlpool	Vic Secret	10 g	15 min	16.3 %
Dry Hop	Citra	30 g	5 day(s)	12 %
Dry Hop	Vic Secret	20 g	5 day(s)	16.3 %
Dry Hop	Cascade	20 g	5 day(s)	6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Safale US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis
--------------	-----	-----	------	-----------

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	mech irlandzki	7 g	Boil	15 min

### Notes

- Po warzeniu zmętnienie brzezki i spory osad białkowy; po ok 24h od zlania brzezki, przed zadaniem drożdzy osady na dnie fermentora - zlano do nowego fermentora (strata ok 2l)  
Drożdże US05 dodano 2.03 (po około dobie od warzenia). Początkowe ok 12,5 BRIX

Glukoamylazę w płynie (ok 4 ml) dodano 6.03 przy poziomie 10 BRIX.

16.03 poziom BRIX ok 4 (O BLG). Dodano do fermentora chmiel. Planowane przetrzymanie w temperaturze pokojowej do 18.03 i na 72h do lodówki w temp. 3 stopnie.

Rozlew 21.03 z dodatkiem 165 g glukozy. Piwo klarowne.

\*\*\*\*

Glukoamylaza ok 5ml dodana na start fermentacji, zaraz po drożdżach. Fermentacja burzliwa od ok. 16 stopni przez tydzień podnoszona do ok 19, a w 2 tygodniu - do 20 stopni.

Po 2 tygodniach wciąż utrzymuje się gęsta piana drożdżowa na powierzchni.  
Podniesienie temperatury do 21-22 stopni.

Po 17 dniach przelano na cichą, BRIS 3,5, BLG 0,00

Dodano 20 g citry oraz 38 g cascade na cichą

May 15, 2019, 10:01 AM