

# BS51 WEIZENBOCK IPA

- Gravity **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **65**
- SRM **14.5**
- Style **Specialty Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **4.7 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **5 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **2.7 liter(s)**
- Total mash volume **3.6 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny	0.6 kg (66.3%)	85 %	4
Grain	Monachijski	0.16 kg (17.7%)	80 %	16
Grain	Karmelowy Czerwony	0.11 kg (12.2%)	75 %	60
Grain	Jęczmień palony	0.035 kg (3.9%)	55 %	985

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	10 g	60 min	10 %
Boil	Cascade PL	6 g	15 min	5.2 %
Aroma (end of boil)	Cascade PL	6 g	10 min	5.2 %
Dry Hop	Cascade PL	10 g	4 day(s)	5.2 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Dry	5.5 g	?

## Notes

- Parametry słodu dobrane orientacyjnie pod 10blg ponieważ jest to dodatkowa brzezka powstała po dłuższym wyśładzaniu Weizenbock. Ok. 6l brzezki 9blg zeszło na 10blg. Drożdże pod IPA jakieś z puszek i chmielenie pod ipę.  
Nov 2, 2020, 11:08 AM