

# Double IPA po Polsku

- Gravity **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **70**
- SRM **8.2**
- Style **Imperial IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23 liter(s)**
- Boil time **65 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **33 liter(s)**
- Total mash volume **44 liter(s)**

## Steps

- Temp **66 C**, Time **65 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **33 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **65 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **5.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	10 kg (90.9%)	80 %	5
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (9.1%)	75 %	30

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lunga	50 g	65 min	11.5 %
Boil	Amora Preta	15 g	60 min	11.2 %
Boil	Zula	15 g	60 min	10.6 %
Aroma (end of boil)	Książęcy	50 g	0 min	7.2 %
Aroma (end of boil)	Zula	35 g	0 min	10.6 %
Aroma (end of boil)	Amora Preta	35 g	0 min	11.2 %
Dry Hop	Książęcy	50 g	3 day(s)	7.2 %
Dry Hop	Zula	50 g	3 day(s)	10.6 %
Dry Hop	Amora Preta	50 g	3 day(s)	11.2 %

## Yeasts

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

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Dry	20 g	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	-----	------	-----------------

## Notes

- Warzenie będzie się odbywać za pośrednictwem Grainfather G30. Z racji słabej wydajności przy wysokiej gęstości, zastosowane będzie powtórzone zacieranie, tzn. ilość sładów będzie podzielona na dwie porcje. W pierwszej kolejności będzie zacierane 5.5kg zasypu, po wysłodzeniu w otrzymanym płynie będzie zacierana druga partia zasypu co powinno dać pożądany rezultat w postaci wyokiego BLG.  
*Oct 9, 2023, 12:50 PM*