

IPA

- Gravity **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **26**
- SRM **6.7**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **13.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **10.8 liter(s)**
- Total mash volume **14.4 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **10.8 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **6.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **13.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (72.2%)	80 %	5
Grain	Monachijski	1 kg (27.8%)	80 %	16

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Cascade PL	20 g	0 min	5.2 %
Dry Hop	Cascade	20 g	3 day(s)	6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

Notes

- słody wsypujemy do 10,8l wody o temperaturze 69oC,
 - następnie przez 70 min. zacieramy jedno-temperaturowo utrzymując zacier w temperaturze 67-68oC,
 - następnie przez podgrzanie do 78oC,
 - następnie wysładzanie w 6l wody o temperaturze 75oC.
- Aug 25, 2019, 3:39 PM*