

# ipA PIP

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **26**
- SRM **4.6**
- Style **White IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **35 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **38.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **48.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **32.8 liter(s)**
- Total mash volume **43.7 liter(s)**

## Steps

- Temp **69 C**, Time **90 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

## Mash step by step

- Heat up **32.8 liter(s)** of strike water to **77.2C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **69C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **26.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **48.2 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5.1 kg (46.7%)	80 %	5
Grain	Viking Pilsner malt	1.1 kg (10.1%)	82 %	4
Grain	Pszeniczny	3 kg (27.5%)	85 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.72 kg (6.6%)	79 %	16
Grain	Płatki owsiane	1 kg (9.2%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Junga	40 g	40 min	10 %
Boil	Citra	30 g	10 min	12 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	30 g	0 min	8.9 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	30 g	0 min	11.8 %
Dry Hop	Mosaic	30 g	3 day(s)	11.8 %
Dry Hop	Citra	30 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Amarillo	30 g	3 day(s)	8.9 %

## Yeasts

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

Safale US-05	Ale	Dry	16.1 g	Fermentis
--------------	-----	-----	--------	-----------

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	gips piwowarski	10 g	Boil	0 min
Water Agent	nacl	8 g	Boil	0 min

### Notes

- Dzisiaj zrobiłem degustację porównawczą z oryginałem. Moje jest trochę ciemniejsze, więc zrezygnowałbym z monachijskiego lub dał go połowę mniej. Aromat jest bardzo zbliżony, ale moje jest trochę bardziej owocowe w zapachu, więc można by zrezygnować z Amarillo przy chmieleniu na zimno. Robiłem jeszcze wersję bez chmielenia na zimno, ale uważam że wyszedł lekki niewypał, więc również nie próbuj. Smak - prawie identyczny :) Polecam spróbować.  
*May 11, 2020, 9:25 PM*
- Stawiam że było to FM 23 albo 20.  
*May 11, 2020, 9:26 PM*