

# POLISH IPA

---

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **54**
- SRM **6.1**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **23.4 liter(s)**
- Total mash volume **30.1 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **23.4 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **11.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.2 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	4 kg (59.7%)	80 %	5
Grain	Słód pilzneński Viking Malt (Strzegom)	2 kg (29.9%)	81 %	4
Grain	Słód monachijski jasny Viking Malt (Strzegom)	0.3 kg (4.5%)	75 %	16
Grain	Słód karmelowy 100 - Viking Malt (Strzegom)	0.2 kg (3%)	74 %	100
Grain	Słód zakwaszający Weyermann®	0.2 kg (3%)	80 %	5

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Zula	10 g	60 min	10 %
Boil	Cascade PL	20 g	10 min	7.3 %
Boil	Izabella	20 g	10 min	5.2 %
Boil	Zula	20 g	10 min	10 %
Whirlpool	Cascade PL	50 g	20 min	7.3 %

Whirlpool	Izabella	50 g	20 min	5.2 %
Whirlpool	Zula	50 g	20 min	10 %
Dry Hop	Cascade PL	30 g	3 day(s)	7.3 %
Dry Hop	Izabella	30 g	2 day(s)	5.2 %
Dry Hop	Zula	20 g	2 day(s)	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis Safale US-05	Ale	Dry	23 g	Fermentis Safale

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc T	1.25 g	Boil	5 min

## Notes

- chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 85°C;  
schłodzenie brzezki do temp. 17-18°C;  
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 18-19°C, dojrzewanie w temp. 19-20°C;  
przed rozlewem 2-dniowy cold crash;  
rozlew - poziom nasycenia 2,0-2,1 vol.;  
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 100-150; Mg 10; SO4 200-400; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -100-0  
Feb 3, 2024, 11:46 PM