

POLISH IPA

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **51**
- SRM **6.3**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **27.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **20.3 liter(s)**
- Total mash volume **26.1 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **20.3 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **13.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	5 kg (86.2%)	--- %	5
Grain	Słód monachijski jasny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (8.6%)	--- %	16
Grain	Słód karmelowy 100 - Viking Malt (Strzegom)	0.2 kg (3.4%)	--- %	100
Grain	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (1.7%)	--- %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Zula	10 g	60 min	10 %
Boil	Zula	20 g	20 min	10 %
Boil	Izabella	20 g	20 min	6 %
Whirlpool	Cascade PL	50 g	20 min	7.3 %
Whirlpool	Izabella	50 g	20 min	6 %
Dry Hop	Cascade PL	50 g	3 day(s)	7.3 %
Dry Hop	Izabella	30 g	2 day(s)	6 %
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 80°C;
schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-17°C, dojrzewanie w temp. 18-19°C;
przed rozlewem 2-dniowy cold crash;
rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 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