

#Sowa 17 - Mózgotrzep / DIPA

- Gravity **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **141**
- SRM **14.9**
- Style **Imperial IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|----------------|----------------------------|----------------|-------|-----|
| Liquid Extract | WES ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (57.6%) | 85 % | 35 |
| Liquid Extract | Strzegom Bursztynowy | 1.7 kg (28.8%) | 85 % | 49 |
| Sugar | Glukoza | 0.8 kg (13.6%) | 100 % | 0 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|------------------------|--------|-----------|------------|
| Boil | Columbus/Tomahawk/Zeus | 70 g | 60 min | 15.5 % |
| Boil | Simcoe | 60 g | 20 min | 13.2 % |
| Boil | Citra | 50 g | 10 min | 12 % |
| Dry Hop | Citra | 90 g | 10 day(s) | 12 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-----------------------------------|------|------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Dry | 20 g | Mangrove Jack's |

Notes

- Brzeczka nastawna 21 BLG, odfermentowanie do 3 BLG, siekiera się zrobiła gruba, około 10 % alkoholu. Gdzieś po drodze chyba trochę zawiniła temperatura, ponieważ wyszły estry, nie mniej jednak resztki cukru oraz chmielenie przykryły większość. Im starsze tym lepsze, a zostało już niewiele...
Dec 6, 2020, 4:49 PM