

West Coast IPA dla przebiegłych chytrusów

- Gravity **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **77**
- SRM **5.6**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **40 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **44 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **50.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **48 liter(s)**
- Total mash volume **64 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **48 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **64C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **18.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **50.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	15 kg (93.8%)	80 %	5
Grain	Strzegom Pszeniczny	1 kg (6.3%)	81 %	6

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	120 g	60 min	15.5 %
Aroma (end of boil)	Simcoe	100 g	0 min	13.2 %
Aroma (end of boil)	Citra	100 g	0 min	12 %
Dry Hop	Equinox	100 g	3 day(s)	13.1 %
Dry Hop	Citra	100 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Simcoe	50 g	3 day(s)	13.2 %
Dry Hop	Chinook	50 g	3 day(s)	13 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	23 g	Fermentis
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Notes

- Chmiel na aromat dodano po schłodzeniu brzezki do 75 stopni i przetrzymano przez 30 minut.
Oct 18, 2018, 11:09 AM
- 40 l brzezki podzielono na dwa wiadra i dodano do każdego 5 l wody w celu rozcieńczenia do 15 Blg. Poziom goryczki został wyliczony dla warki 50 l. Do jednego wiadra dodano nawodnione drożdże z jednej paczki, do drugiego z dwóch paczek w celu porównania efektów.
Oct 18, 2018, 11:16 AM