

# White ipa

---

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **26**
- SRM **4.4**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **12 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **14.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **67 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **10.8 liter(s)**
- Total mash volume **14.4 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	1.5 kg (41.7%)	82 %	4
Grain	Viking Wheat Malt	1.5 kg (41.7%)	83 %	5
Grain	Płatki owsiane	0.6 kg (16.7%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Whirlpool	Huell Melon	80 g	15 min	7.5 %
Dry Hop	WAI-ITI	50 g	2 day(s)	4.1 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Hornindal kveik	Ale	Slant	10 ml	---

## Notes

- Kaffir, zest z 3 limonek, kolendra na cicha  
-dziwny posmak na końcu połączony z kwasowością, jak po kveikTormodgarden  
-jakaś błona w butelkach ale chyba to z dodatkow  
- za niskie pH - 4,15  
- mocny diacetyl na początku po refermentacji  
- piwo za intensywnie limonkowe aż odrzucające  
Sep 13, 2020, 5:36 PM