

# White IPA (Piwowar) (z Radkiem)

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **51**
- SRM **3.7**
- Style **White 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)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **8.4 liter(s)**
- Total mash volume **11.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **64 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **8.4 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **64C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **19.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Adjunct	Płatki pszeniczne	2.4 kg (42.9%)	60 %	3
Adjunct	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	60 %	3
Grain	Pilznieński	2.8 kg (50%)	81 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	30 g	60 min	13 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12 %

Citrę dodaj podczas chłodzenia, gdy temperatura osiągnie 75-79 stopni C.

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM20 Białe Walonki	Wheat	Liquid	40 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Kolendra	15 g	Boil	0 min

Flavor	Skórka gorzkiej pomarańczy	30 g	Boil	0 min
Spice	Aframon madagaskarski	5 g	Boil	0 min

## Notes

- Zacieranie:
  - do 12l ciepłej wody dodaj płatki. Mieszaj aż do wrzenia.
  - odczekaj 5-10min
  - dodaj 5l zimnej wody
  - podgrzej do 68 stopni C
  - dalej wg kroków w recepturze wyżejKolendrę i aframon rozetrzyj w młynku.  
Dodatki (kolendra, skórki pomarańczy i aframon) dodaj po 60min gotowania, wyłączając palniki.  
*Aug 29, 2023, 12:43 PM*