

#0 RED IPA

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **69**
- SRM **14.7**
- Style **Red 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 **20.6 liter(s)**
- Total mash volume **26.5 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **20.6 liter(s)** of strike water to **70.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **12.9 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 (84.7%)	--- %	5
Grain	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (8.5%)	--- %	5
Grain	Słód bursztynowy Caraamber® Weyermann®	0.2 kg (3.4%)	--- %	70
Grain	Słód karmelowy ciemny Caraaroma® Weyermann®	0.1 kg (1.7%)	--- %	350
Grain	Jęczmień prażony Viking Malt (Strzegom)	0.1 kg (1.7%)	1 %	1300

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	20 g	60 min	10.6 %
Boil	Centennial	30 g	15 min	10.5 %
Boil	Cascade	30 g	15 min	6.6 %
Whirlpool	Chinook	40 g	20 min	10.6 %

Whirlpool	Centennial	30 g	20 min	10.5 %
Dry Hop	Chinook	40 g	2 day(s)	10.6 %
Dry Hop	Cascade	30 g	2 day(s)	6.6 %

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

- jęczmień prażony na mash out;
chmilenie na whirlpool/hopstand 20 minut od 77°C;
schłodzenie brzezki do temp. 15°C;
fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-22°C;
przed rozlewem 2-dniowy cold crash w temp. 0-4°C;
rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;
refermentacja - 14-21 dni
Feb 2, 2019, 10:47 PM