

#2 IPA

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **57**
- SRM **8.2**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.6 liter(s)**
- Total mash volume **24.8 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **50 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **18.6 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **15.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (72.6%)	80 %	5
Grain	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.2%)	70 %	299
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3
Grain	Pszeniczny	0.6 kg (9.7%)	85 %	4
Grain	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (8.1%)	80 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	30 g	60 min	10 %
Boil	Summit	20 g	50 min	16 %
Aroma (end of boil)	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	0 min	15.5 %
Dry Hop	Summit	40 g	8 day(s)	17 %
Dry Hop	Columbus/Tomahawk/Zeus	45 g	8 day(s)	15.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Us-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Mech irlandzki	4 g	Boil	10 min
Spice	curacao	5 g	Boil	5 min

Notes

- Za dużo wysłodzilem wyszło 24 l i 13 BLG z zakładanego 15.
Warka zrobiona 25-06-2018
2018-07-02-złane na cichą i dodany chmiel na zimną, końcowy BLG 2.
2018-07-11- złanie z chmielenia na zimno
2018-07-12-złanie do butelek dodanie 134 g glukozy.
2018-07-20- pierwszy test- goryczka jak na IPA jest ok, aromat jest jak najbardziej w porządku dużo cytrusów w tle, w smaku ekstraktywne i pół wytrawne w kierunku na wytrawne.
Druga Warka będzie robiona z tego przepisu ale pójdzie na zimno citra.
Jun 25, 2018, 7:19 PM