

## #2 White IPA

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **48**
- SRM **4.2**
- 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 **18 liter(s)**
- Total mash volume **24 liter(s)**

### Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**

### Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Sparge using **13.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name                       | Amount         | Yield | EBC |
|-------|----------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pilsner malt        | 2.5 kg (41.7%) | 82 %  | 4   |
| Grain | BESTMALZ - Best Wheat Malt | 3.5 kg (58.3%) | 82 %  | 4   |

### Hops

| Use for | Name    | Amount | Time     | Alpha acid |
|---------|---------|--------|----------|------------|
| Boil    | Iunga   | 25 g   | 60 min   | 11 %       |
| Boil    | Citra   | 10 g   | 60 min   | 13.7 %     |
| Boil    | Cascade | 20 g   | 15 min   | 7.1 %      |
| Dry Hop | Cascade | 32 g   | 3 day(s) | 7.1 %      |
| Dry Hop | Mosaic  | 50 g   | 3 day(s) | 10 %       |
| Dry Hop | Citra   | 43 g   | 3 day(s) | 13.7 %     |

### Yeasts

| Name                              | Type  | Form | Amount | Laboratory      |
|-----------------------------------|-------|------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's - Belgian Wit M21 | Wheat | Dry  | 10 g   | Mangrove Jack's |

### Extras

| Type  | Name     | Amount | Use for | Time   |
|-------|----------|--------|---------|--------|
| Spice | Kolendra | 13 g   | Boil    | 15 min |

|       |         |      |      |        |
|-------|---------|------|------|--------|
| Spice | Curacao | 20 g | Boil | 15 min |
|-------|---------|------|------|--------|

## Notes

- Warzenie - 07.06.2020  
Przelane na cichą - 23.06.2020 - 5°Blg  
Butelkowanie - 29.06.2020 ~ 2°Blg

Do zacierania i wystadzania użyto wody źródlanej Amita (niskotłodowa) kupinej Carrefour. Skład:

Kationy

wapniowy (Ca<sup>2+</sup>) - 97,19

magnezowy (Mg<sup>2+</sup>) - 14,58

sodowy (Na<sup>+</sup>) - 6,60

potasowy (K<sup>+</sup>) - 0,80

Aniony

wodorowęglanowy (HCO<sub>3</sub><sup>-</sup>) - 247,10

siarczanowy (SO<sub>4</sub><sup>2-</sup>) - 88,88

chlorkowy (Cl<sup>-</sup>) - 17,00

fluorkowy (F<sup>-</sup>) - 0,05

Gęstość początkowa 16°Blg

Dodano 1,5 wody źródlanej Amita - gęstość 15°Blg

Drożdże uwodnione w 150 ml wody Amita o temp. ok. 18°C

Bez specjalnej kontroli temperatury, początkowe przez pierwsze 3 dni dodawana była jedna butelka 1,5 wody zamrożonej

Chmielone na zimno - 26.06.2020 o 22:00

Refermentacja - 93 gramy białego cukru rozpuszczone w 0,5 L wrzącej wody, refermentacja w piwnicy około 20°C

*Jun 7, 2020, 10:09 AM*