

#56 JuicyGose/IPA

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **3.8**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **26.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **32.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **72 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **20.1 liter(s)**
- Total mash volume **26.8 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------|----------------|--------|-----|
| Grain | Pilznieński | 3.5 kg (48.6%) | 81 % | 4 |
| Grain | Pszeniczny | 2.5 kg (34.7%) | 85 % | 4 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.7 kg (9.7%) | 85 % | 3 |
| Sugar | Milk Sugar (Lactose) | 0.5 kg (6.9%) | 76.1 % | 0 |

Notes

- IPA fermentowana Hornidal ~35C
: spartaczona filtracja, po chmieleniu na zimno użyj POŃCZOCHY

Gose: fermentowane LIDA ~35C

Próbka z 30.03.2020

Pierwszy plan gra landrynkowa słodycz, potem owoce tropikalne(ananas, może mango), w tle ledwo wyczuwalna nuta "bimbrownicza". Kwaśność na małym/średnim poziomie.

dodano na 11 litrów w dniu 30.03.20

- sól - 6g

- nasiona kolendry - 8g

- pulpa mango 850g

Mar 29, 2020, 2:30 PM