

# AIPA - Browar Ciechan

---

- Gravity **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **56**
- SRM **7.7**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **4 %**
- Size with trub loss **24.8 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **14 %/h**
- Boil size **34.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **23.7 liter(s)**
- Total mash volume **31.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **63 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **25 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **23.7 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **63C**
- Keep mash **25 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **18.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **34.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	5 kg (63.3%)	80 %	4
Grain	Pszeniczny 3,5-6,5 EBC Viking Malt	1 kg (12.7%)	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.7%)	79 %	16
Grain	Cara Gold	0.4 kg (5.1%)	75 %	120
Grain	Płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (6.3%)	70 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Boil	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Boil	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Boil	Citra	30 g	1 min	12 %
Dry Hop	Centennial	50 g	10 day(s)	10.5 %
Dry Hop	Simcoe	50 g	10 day(s)	13.2 %

Dry Hop	Cascade	50 g	10 day(s)	7.6 %
---------	---------	------	-----------	-------

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - American Ale II	Ale	Slant	300 ml	Wyeast Labs

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	5 g	Mash	60 min
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	10 min

## Notes

- Woda kranowa ( dla zwiększenia twardości ).  
*Apr 23, 2019, 8:38 AM*
- Cała fermentacja w piwnicy od 2 dnia burzliwej?  
*Apr 23, 2019, 8:38 AM*
- <https://www.piwo.org/blogs/entry/57-297-american-ipa/>  
*Apr 23, 2019, 8:38 AM*
- Przy pierwszej warce z tego przepisu, wydajność doszła do 96% - 99% przez namoczenie zasypu przez 8-10 godzin:  
Zasyp (z piwnicy 12°) w całości zalany wodą (10 l) temperatury 20C, 10 godzin wcześniej i wystawione na balkon (3°) a po 4 godz wstawiony do mieszkania.  
O 8 rano temp zasypu 14°.  
Nie podgrzewać zanim nie wleje się 75% całości wody.  
Być może dzięki namoczeniu wydajność ok 97%. Miało być 14 blg przed gotowaniem a było z 16.5.  
*Apr 23, 2019, 8:38 AM*