

# American IPA Centennial Citra

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **6.3**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **25.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **8 %/h**
- Boil size **27.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **81 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **22.8 liter(s)**
- Total mash volume **29.3 liter(s)**

## Steps

- Temp **66 C**, Time **70 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **22.8 liter(s)** of strike water to **72.6C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **11 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	5 kg (76.9%)	80 %	4
Grain	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	10
Grain	Briess - Carapils Malt	0.25 kg (3.8%)	74 %	3
Grain	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.25 kg (3.8%)	75 %	39

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Equinox	20 g	60 min	13.9 %
Boil	Magnum	18 g	60 min	10.8 %
Boil	Centennial	30 g	30 min	10 %
Boil	Centennial	20 g	10 min	10 %
Whirlpool	Centennial	50 g	60 min	10 %
Dry Hop	Citra	83 g	6 day(s)	12 %
Dry Hop	Centennial	50 g	3 day(s)	10.5 %
Dry Hop	Simcoe	50 g	3 day(s)	13 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Safale US-05	Ale	Slant	170 ml	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech	4 g	Boil	15 min
Water Agent	Gips	4 g	Mash	60 min

### Notes

- Gips wrzucamy przed dodaniem słodów.
- Kwas mlekowy do wody do wyśładzania idzie 5-6 ml na 18-20 litrów w zależności od zmian w wodzie. I tak i siak trzeba kupić paski pH i robić pomiar co 2,3 ml kwasu aż do odpowiedniego poziomu jaki chcesz osiągnąć.
- Zacier pH 5,3
- Woda do wyśładzania 5,3-5,4 pH

W czasie zacierania pH wody powinno wynosić ok. 5.4 - 5.8 (mierzone na próbce wystudzonej do temp. pokojowej, w temperaturze zacierania pH będzie ~0.3 niższe). Zwykle po wrzuceniu słodów pH stabilizuje się w tych okolicach, ale czasem (przy jasnych piwach i twardej wodzie) nie chce zejść tak nisko i musimy mu pomóc chemią.

*Feb 16, 2016, 11:44 AM*