

# Calypso White IPA

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **3.6**
- Style **White IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 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 **13.5 liter(s)**
- Total mash volume **18 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	3.5 kg (70%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4
Adjunct	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (10%)	75 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10%)	60 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Calypso	5 g	60 min	14 %
Boil	Calypso	15 g	5 min	14 %
Whirlpool	Calypso	50 g	10 min	14 %
Dry Hop	Calypso	50 g	1 day(s)	14 %
Dry Hop	Calypso	50 g	3 day(s)	14 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Dry	10 g	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Curacao	20 g	Boil	10 min
Spice	Skórki słodkiej pomarańczy	20 g	Boil	10 min

## Notes

- W 2,5L wody kleikujemy pszenicę, tzn zagotować, gotować 5min.  
Do 12L wody o temp. 50 wsypać zasrutowane slody i płatki oraz dodac skleikowana goraca pszenice.  
Powinno to ustabilizowac zacier na 52.  
Utrzymuj 52 przez 20min

Podgrzanie do 66 i utrzymanie 70min i negatywna jodowa  
Podgrzanie do 78 i rozpocznij wysladzanie.  
Wysladzac 13-14l wody w temp 78 do osiagniecia 22-23 brzezki.  
GOTOWANIE  
Calypso 5g od poczatku gotowania 60min  
Skórki 10min przed koncem gotowania  
Calypso 15g na 5min przed koncem gotowania  
Po wyłączeniu palnika i wystudzenia brzezki do 80 dodajemy 50g chmiel na 10min  
Na cichej fermentacji:  
4 dni 50g i po 3 dniach kolejne 50g Calypso  
Butelkować z 7g cukru na 1l piwa.  
*Jul 25, 2022, 1:23 PM*