

# Double IPA

- Gravity **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **96**
- SRM **9**
- Style **Imperial IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **14 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **14.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **17.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.88 liter(s) / kg**
- Mash size **17 liter(s)**
- Total mash volume **22.9 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **45 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **17 liter(s)** of strike water to **75.2C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **6.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **17.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4 kg (67.8%)	80 %	5
Grain	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.2%)	78 %	4
Grain	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.9%)	79 %	10
Grain	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (4.2%)	73 %	120
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus	21 g	60 min	14.1 %
Boil	Citra	30 g	20 min	13.1 %
Boil	Citra	85 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	85 g	0 min	13.1 %

Po zakończonym gotowaniu zrobić wir i wsypać chmiel na knockout, poczekać 30 min i rozpocząć schładzanie brzezki.

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US 05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Glukoza	500 g	Boil	10 min

W celu dodania glukozy odlano 2 litry gotującej się brzezki i rozpuszczono glukozę, następnie roztwór dodano do gara.

## Notes

- Po chłodzeniu uzyskano 12 litrów brzezki, dokonano pomiaru uzyskując gęstość 21 BLG - dodano 2 litry wody uzyskując 19 BLG  
*May 4, 2020, 10:31 PM*