

# Double IPA Pomarańczowa

- Gravity **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **62**
- SRM **6.3**
- Style **Imperial IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **13 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **14.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **17.9 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.9 liter(s)**
- Total mash volume **25.2 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	5 kg (75.2%)	80 %	5
Grain	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (15%)	82 %	5
Grain	Płatki owsiane - błyskawiczne	0.3 kg (4.5%)	85 %	3
Sugar	laktoza	0.35 kg (5.3%)	--- %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	12 g	60 min	13.5 %
Boil	Amarillo	30 g	60 min	8.8 %
Aroma (end of boil)	Simcoe	24 g	15 min	13.1 %
Dry Hop	owoce	1800 g	5 day(s)	1 %
Dry Hop	Citra	38 g	5 day(s)	12 %
Dry Hop	amarillo	20 g	---	8.8 %

## Yeasts

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

## Notes

- 19l wody do zacierania  
Wsypujemy wszystkie sody.  
Klejkujemy płatki owsiane w temp. 53-59 stopni.  
Błyskawiczne wsypujemy na początku z resztą  
  
Przerwa białkowa 10 min w 50 stopni?  
Gotowanie 60 min w 64-65 stopni - próba jodowa.  
78 stopni - 5 min.  
Wysładzanie  
Dodajemy ...l wody do wysładzania  
Gotujemy 60 min

Dodajemy chmiele na goryczkę na 60 min:

- citra 12g
- amarillo 30g

Na aromat ost. 20 min

- simcoe 24g

Laktoza 200-350g. na ostatnie 15 min.

*Nov 8, 2018, 10:20 AM*