

Hazy ipa

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **94**
- SRM **4.7**
- Style **English IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **20.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.3 liter(s)**
- Total mash volume **20.4 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	4.2 kg (82.4%)	80 %	4
Grain	Pszeniczny	0.4 kg (7.8%)	85 %	30
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (9.8%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Denali	10 g	60 min	12 %
Whirlpool	Huell Melon	50 g	25 min	7.5 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	50 g	25 min	11 %
Whirlpool	Denali	50 g	25 min	12 %
Whirlpool	T90 rpa	50 g	25 min	12 %
Dry Hop	T90 rpa	50 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Huell Melon	50 g	3 day(s)	7.5 %
Dry Hop	Hallertau Blanc	50 g	3 day(s)	11 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-33	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips	2 g	Mash	---

Notes

- 11.12.2020 start fermentacji (po około 12godzinach)
- 19.12.2020 przelane na cichą fermentację. (za szybko?) dużo chmielin, bardzo mętne, osad na dnie słabo zbity 8.5 stopni brix

25.12.2020 dodanie chmielu na zimno- start cold crash około 6stopni celsjusza. Zaciagnelo kropelke wody z rurki fermentacyjnej.

Dec 19, 2020, 3:58 PM