

## Hops in the Mist

- Gravity **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **43**
- SRM **5.1**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 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 **18.6 liter(s)**
- Total mash volume **24.8 liter(s)**

### Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

### Mash step by step

- Heat up **18.6 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **12.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (56.5%)	85 %	7
Grain	Weyermann - Wheat Malt	1.5 kg (24.2%)	85 %	5
Grain	Wheat, Flaked	0.5 kg (8.1%)	77 %	4
Grain	Oats, Malted	0.7 kg (11.3%)	80 %	2

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Mash	Equinox	5 g	---	13.1 %
Przy filtracji.				
Boil	Equinox	20 g	50 min	13.1 %
Boil	Mosaic	20 g	40 min	11.7 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	60 g	0 min	11.7 %
Dry Hop	Equinox	75 g	---	13.1 %
W pierwszym dniu fermentacji burzliwej.				
Dry Hop	Centennial	80 g	5 day(s)	11.1 %
Dry Hop	Amarillo	50 g	3 day(s)	9.5 %

### Yeasts

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Yeast Bay Vermont Ale 4000	Ale	Liquid	1000 ml	White Labs
Zrobiony starter drożdżowy 1000 ml.				

## Notes

- Zacieranie:

Wsyp płatki do 6l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do 60°C, ciągle mieszając. Następnie dolej około 12,6l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp wszystkie ześrutowane słody ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzyj ją przez 60 minut. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.

Filtracja:

W trakcie filtracji dodaj do brzezki 5g chmielu Equinox. Wyladzaj wodą o temperaturze 76-78°C do uzyskania około 25l brzezki.

Gotowanie:

Brzezke gotuj 60 minut. Chmielenie na goryczke według pryepisu. Po 60 minutach wyłącz podgrzewanie i dodaj 60g chmielu Mosaic. Brzezke szybko schładzamy do temperatury 16-18°C. Schłodzoną brzezke przelej do fermentora starając się pozostawić jak najwięcej chmielin w garnku. Napowietrz i dodaj starter drożdżowy lub gęstwę.

Fermentacja:

... i tu zaczyna się zabawa

Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze około 18-20°C. W pierwszym dniu fermentacji burzliwej dodaj 75g chmielu Equinox. Po około 7-9 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się. Jeśli tak, to piwo możesz przelać na cichą do innego fermentora, bądź też zostawić w tym samym fermentorze. Jeśli masz taką możliwość cichą prowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą. Do młodego piwa dodaj 50g chmielu Centennial, a po 2 dniach dodaj 45g chmielu Amarillo. Piwo butelkuj po 5 dniach cichej fermentacji.

Degustacja:

Piwo bardzo szybko nadaje się do degustacji, praktycznie po 2 tygodniach powinno być gotowe. Nie powinno się go zbyt długo przechowywać, najlepiej smakuje świeże.

*Dec 8, 2017, 1:35 AM*