

# Ipa

- Gravity **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **15.1**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **1 %**
- Size with trub loss **25.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Ekstrakt chmielony wes	3.7 kg (68.5%)	--- %	30
Liquid Extract	ekstrakt niechmielony bruntal	1.7 kg (31.5%)	--- %	20

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Summit	22 g	60 min	15.8 %
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	22 g	60 min	14.6 %
Dry Hop	Centennial	30 g	8 day(s)	8.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11 g	Safale

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	glukoza	110 g	Bottling	---

## Notes

- ekstrakt chmielony jasny wes kupiony za 250 zl 14 kg niestety nie jest za bardzo goryczkowy dlatego tez przygotowuje cherbatke chmielowa: zagotowuje 20 l wody, dodaje chmiele i gotuje 60 minut, po tym czasie odcedzam cherbatke chmielowa do fermentatora dodajac ekstrakty i schladam do 25 C dodajac zimna wode do 25 l i dodaje wczesniej nawodnione drozdze i fermentuje przez 7 / 8 dni. po tym czasie powinno byc 1.015 7 1.010 SG wtedy przelewam do czystego fermentatora ( oczywiscie mozna zebrac gestwe do sloika) i dodaje chmiele na zimno na nastepne 7 / 8 dni do czasu uzyskania 1.005 SG wtedy znowu przelewamy do czystego fermentatora i dodajemy 110 g glukozy do refermentacji i butelkujemy ;D  
Nov 30, 2015, 7:17 PM