

Izabella Pale Ale SMaSH

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **33**
- SRM **4.3**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **20.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **8 %/h**
- Boil size **23.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **15 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **13.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.4 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------|-------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 5 kg (100%) | 80 % | 5 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|----------|--------|----------|------------|
| Boil | Izabella | 40 g | 60 min | 5.8 % |
| Aroma (end of boil) | Izabella | 50 g | 5 min | 5.8 % |
| Dry Hop | Izabella | 80 g | 2 day(s) | 5.8 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-----------------------|------|------|--------|------------|
| Danstar - Windsor Ale | Ale | Dry | 11 g | Danstar |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|----------------|--------|---------|--------|
| Fining | Mech Irlandzki | 5 g | Boil | 15 min |

Notes

- IZABELLA - niezwykley chmiel, który nazwę otrzymał na cześć księżnej Izabelli Czarторыskiej. Odmiana powstała z krzyżowania chmielu Lubelskiego z dzikim chmielem z terenów byłej Jugosławii. Została ona zarejestrowana już 1988 roku jednak początkowo nie została należycie doceniona, gdyż klasyfikowana była

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

jako odmiana goryczkowa i z czasem była wypierana przez chmiele o wyższej zawartości alfa kwasów. Jej areal zmniejszał się do tego stopnia że na Lubelszczyźnie zostało zaledwie kilka krzaków. Pawłowi Piłatowi z Polish Hops udało się reaktywować tą trochę zapomnianą odmianę i teraz dopiero możemy docenić nie tylko krótką, czystą niepozostającą goryczkę tego chmielu, ale przede wszystkim jego potencjał aromatyczny. Chmiel ten cechuje się przyjemnym .cytrusowo-sosnowym aromatem, możemy w nim odnaleźć nuty pomarańczy, cytryny, mirabelki, agrestu oraz delikatne aromaty kojarzące się z lasem iglastym.

Mar 10, 2019, 10:20 PM