

Red AIPA

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **79**
- SRM **11.8**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **19.8 liter(s)**
- Total mash volume **26.4 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **19.8 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **15.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (75.8%)	85 %	7
Grain	Weyermann - Carared	0.5 kg (7.6%)	75 %	45
Grain	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.5%)	70 %	1000
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (15.2%)	81 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	50 g	60 min	8 %
Boil	Citra	50 g	10 min	12 %
Dry Hop	Galaxy	50 g	3 day(s)	15 %
Dry Hop	Mozaic	50 g	3 day(s)	12 %
Boil	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Boil	Palisade	10 g	10 min	7.5 %
Dry Hop	Equinox	50 g	3 day(s)	13.1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	15 g	Fermentis

Notes

- Wywar z 100g pszenicy prazonej dolny na cicha fermentacje.

Kokor:

Bursztyn przez który przebija się czerwień. Bardzo ładny ponieważ piwo jest super klarowne.

Snak:

Karmel wyczuwalny. Dla uwydatnienia chmielu zmniejszyć karmel do 0.25kg.

Po 2 miesiącach piwo smakuje wyśmienicie. Goryczka ustabilizowana, Chmiele wciąż wyraźne.

Aug 25, 2018, 9:14 AM