

Verdant IPA (wyszedł sztos)

- Gravity **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **44**
- SRM **4.6**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **15.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **11.8 liter(s)**
- Total mash volume **15.7 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **11.8 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **7.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **15.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2.73 kg (69.5%)	80 %	5
Grain	Castlemalting - Cara Clair	0.3 kg (7.6%)	78 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	0.15 kg (3.8%)	85 %	3
Grain	BESTMALZ - Best Heidelberg	0.15 kg (3.8%)	80.5 %	3
Grain	Oats, Flaked	0.6 kg (15.3%)	80 %	2

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Whirlpool	Citra	36 g	20 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	24 g	20 min	12.3 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	12 g	20 min	11.8 %
Dry Hop	Citra	18 g	4 day(s)	13.1 %
Dry Hop	Mosaic	9 g	4 day(s)	12.3 %
Dry Hop	Nelson Sauvin	3 g	4 day(s)	11.8 %
Dry Hop	Citra	40 g	2 day(s)	13.1 %
Dry Hop	Mosaic	20 g	2 day(s)	12.3 %
Dry Hop	Nelson Sauvin	20 g	2 day(s)	11.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
lallemand Verdant IPA	Ale	Dry	11.5 g	---

Notes

- Woda Primavera modyfikacja:
2ml kwasu mlekowego do zacieru
2ml kwasu mlekowego do wody do wysładzania
2ml chlorku wapnia do zacieru

Pierwsza partia chmielu po 48h od startu fermentacji.

Start fermentacji przy 19 stopniach, podnieść do 22 po 5 dniach.

Przelać na cichą w okolicy 15 stopni i dodać chmiel na 2 dni przed rozlewem piwa.

Sep 24, 2020, 3:56 PM