

# Vermont IPA Deer Bear 14 BLG (Twój Browar)

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **23**
- SRM **4.6**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **20 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.2 liter(s)**
- Total mash volume **22.1 liter(s)**

## Steps

- Temp **66 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **2 min**

## Mash step by step

- Heat up **17.2 liter(s)** of strike water to **72.6C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **2 min** at **78C**
- Sparge using **11.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.8 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3 kg (61.2%)	80 %	4
Grain	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (12.2%)	81 %	6
Grain	Weyermann - Carapils	0.6 kg (12.2%)	78 %	4
Grain	Abbey Castle	0.2 kg (4.1%)	80 %	45
Grain	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.1%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg (6.1%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	4 g	55 min	12 %
Boil	Citra	15 g	15 min	12 %
Boil	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Dry Hop	Citra	40 g	4 day(s)	12 %
Dry Hop	Citra	30 g	15 day(s)	12 %
Dry Hop	Mosaic	35 g	15 day(s)	10 %
Dry Hop	Palisade	50 g	15 day(s)	7.5 %

Dry Hop	Dr Rudi	50 g	15 day(s)	11.8 %
Dry Hop	Vic Secret	50 g	18 day(s)	16.3 %

## Yeasts

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

## Notes

- Wyszło zbyt gorzkie i z zalegającą goryczką. Na przyszłość nie dawać Vic Secret i wszystkie chmiele na zimno dodać na 3 dni przed rozlewem.

Dać o połowę mniej płatków żeby nie osiadał osad i było mniej mętne.

*Mar 27, 2019, 2:32 PM*