#56 JuicyGose/IPA

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **---**
- SRM **3.8**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **26.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **32.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **72 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **20.1 liter(s)**
- Total mash volume **26.8 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	3.5 kg *(48.6%)*	81 %	4
Grain	Pszeniczny	2.5 kg *(34.7%)*	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.7 kg *(9.7%)*	85 %	3
Sugar	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg *(6.9%)*	76.1 %	0

Notes

- IPA fermentowana Hornidal ~35C
  : spartaczona filtracja, po chmieleniu na zimno użyj POŃCZOCHY

  Gose: fermentowane LIDA ~35C

  Próbka z 30.03.2020
  Pierwszy plan gra landrynkowa słodycz, potem owoce tropikalne(ananas, może mango), w tle ledwo wyczuwalna nuta "bimbrownicza". Kwaśność na małym/średnim poziomie.

  dodano na 11 litrów w dniu 30.03.20
  - sól - 6g
  - nasiona kolendry - 8g
  - pulpa mango 850g
  Mar 29, 2020, 2:30 PM

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