NE IPA Hop Cat

- Gravity **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **12**
- SRM **4.2**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.5 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **30.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **23.8 liter(s)**
- Total mash volume **31.7 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **40 min**

Mash step by step

- Heat up **23.8 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **64C**
- Sparge using **14.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30.5 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	5 kg *(63.1%)*	80 %	4
Grain	Pszeniczny	0.52 kg *(6.6%)*	85 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	1.3 kg *(16.4%)*	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	1.1 kg *(13.9%)*	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	9 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	17 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	27 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	27 g	10 min	6 %
Dry Hop	Citra	9 g	12 day(s)	12 %
na drugi dzień fermentacji do fermentora				
Dry Hop	Amarillo	9 g	12 day(s)	9.5 %
na drugi dzień fermentacji do fermentora				
Dry Hop	Cascade	9 g	12 day(s)	6 %
na drugi dzień fermentacji do fermentora				
Dry Hop	Citra	36 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Amarillo	36 g	3 day(s)	9.5 %

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

Dry Hop	Cascade	36 g	3 day(s)	6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Hazy Daze	Ale	Liquid	1000 ml	Fermentis

Notes

- z powodu za małej ilości wody w Ho Cat - pompa zaciągała wszystko z dna zanim się przelało - dolałem 4xczarny rondel z wody do wysładzania

  Do wody do wysładzania dodano 4ml kwasu mlekowego
  Oct 26, 2019, 5:13 PM