

# AIPA - Browar Ciechan

---

- Gravity **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **56**
- SRM **7.7**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **4 %**
- Size with trub loss **24.8 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **14 %/h**
- Boil size **34.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **23.7 liter(s)**
- Total mash volume **31.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **63 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **25 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **23.7 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **63C**
- Keep mash **25 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **18.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **34.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                                  | Amount        | Yield | EBC |
|-------|---------------------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński 3,2-4,5<br>EBC Viking Malt | 5 kg (63.3%)  | 80 %  | 4   |
| Grain | Pszeniczny 3,5-6,5<br>EBC Viking Malt | 1 kg (12.7%)  | 80 %  | 5   |
| Grain | Strzegom<br>Monachijski typ I         | 1 kg (12.7%)  | 79 %  | 16  |
| Grain | Cara Gold                             | 0.4 kg (5.1%) | 75 %  | 120 |
| Grain | Płatki owsiane<br>błyskawiczne        | 0.5 kg (6.3%) | 70 %  | 4   |

## Hops

| Use for | Name                   | Amount | Time      | Alpha acid |
|---------|------------------------|--------|-----------|------------|
| Boil    | Marynka                | 30 g   | 60 min    | 8.8 %      |
| Boil    | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g   | 60 min    | 15.5 %     |
| Boil    | Centennial             | 20 g   | 15 min    | 10.5 %     |
| Boil    | Simcoe                 | 20 g   | 5 min     | 13.2 %     |
| Boil    | Citra                  | 30 g   | 1 min     | 12 %       |
| Dry Hop | Centennial             | 50 g   | 10 day(s) | 10.5 %     |
| Dry Hop | Simcoe                 | 50 g   | 10 day(s) | 13.2 %     |

|         |         |      |           |       |
|---------|---------|------|-----------|-------|
| Dry Hop | Cascade | 50 g | 10 day(s) | 7.6 % |
|---------|---------|------|-----------|-------|

## Yeasts

| Name                     | Type | Form  | Amount | Laboratory  |
|--------------------------|------|-------|--------|-------------|
| Wyeast - American Ale II | Ale  | Slant | 300 ml | Wyeast Labs |

## Extras

| Type        | Name            | Amount | Use for | Time   |
|-------------|-----------------|--------|---------|--------|
| Water Agent | Gips piwowarski | 5 g    | Mash    | 60 min |
| Fining      | Mech irlandzki  | 5 g    | Boil    | 10 min |

## Notes

- Woda kranowa ( dla zwiększenia twardości ).  
*Apr 23, 2019, 8:38 AM*
- Cała fermentacja w piwnicy od 2 dnia burzliwej?  
*Apr 23, 2019, 8:38 AM*
- <https://www.piwo.org/blogs/entry/57-297-american-ipa/>  
*Apr 23, 2019, 8:38 AM*
- Przy pierwszej warce z tego przepisu, wydajność doszła do 96% - 99% przez namoczenie zasypu przez 8-10 godzin:  
Zasyp (z piwnicy 12°) w całości zalany wodą (10 l) temperatury 20C, 10 godzin wcześniej i wystawione na balkon (3°) a po 4 godz wstawiony do mieszkania.  
O 8 rano temp zasypu 14°.  
Nie podgrzewać zanim nie wleje się 75% całości wody.  
Być może dzięki namoczeniu wydajność ok 97%. Miało być 14 blg przed gotowaniem a było z 16.5.  
*Apr 23, 2019, 8:38 AM*