

# Belgian Amber IPA

- Gravity **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **50**
- SRM **8.5**
- Style **Belgian IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.5 liter(s)**
- Total mash volume **24.7 liter(s)**

## Steps

- Temp **66 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **18.5 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **66C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **13.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2.67 kg (40.6%)	80 %	5
Grain	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (22.8%)	79 %	10
Grain	Oats, Flaked	0.5 kg (7.6%)	80 %	2
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (22.8%)	80 %	4
Sugar	Candi Sugar, Amber	0.4 kg (6.1%)	78.3 %	120

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Cascade	20 g	60 min	7.1 %
Boil	Magnum	10 g	60 min	10.5 %
Boil	Chinook	20 g	30 min	8.5 %
Aroma (end of boil)	Marynka	20 g	15 min	6.7 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
safebrew S-33	Ale	Slant	250 ml	Fermentis

drożdże górnej fermentacji, polecane do wielu rodzajów piw specjalnych, zwłaszcza do belgijskich odmian białych piw pszenicznych - Witbier - oraz do piw mocnych warzonych na wzór piw klasztornych Trappist, Chimay. Drożdże świetnie radzą sobie także podczas fermentacji w niemieckich stylach Koelsch oraz Altbier. Często używane są także do fermentacji piwa Grodziskiego. Gęstwa odzyskana po 12 dniach, pokolenie po white IPA

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	mech irlandzki	3 g	Boil	30 min

## Notes

- Pierwsze użycie rekfraktometra optycznego. Doskonale możliwości próby na każdym etapie. Gęstości rzeczywiste zgodne z receptą. W fermentorze 21,5 l. Drożdże w płynie zadane w temp. 28 stopni. Termin rozpoczęcia fermentacji burzliwej 20.02.2021  
*Mar 20, 2021, 12:24 AM*