

# Citrus Wheat IPA

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **43**
- SRM **4.3**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **13.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **16.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **10.5 liter(s)**
- Total mash volume **14 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	1.7 kg (48.6%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	0.7 kg (20%)	85 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (14.3%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg (8.6%)	85 %	3
Grain	Monachijski	0.3 kg (8.6%)	80 %	16

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Cascade PL	30 g	15 min	5.2 %
Boil	Citra	30 g	15 min	12 %
Dry Hop	Citra	20 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Cascade PL	30 g	3 day(s)	5.2 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Dry	11 g	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Trawa cytrynowa	15 g	Boil	5 min
Flavor	skórka pomarańczy słodkiej suszona	20 g	Boil	5 min
Flavor	skóra cytrynowa suszona	20 g	Boil	5 min
Herb	mięta pieprzowa	7 g	Boil	5 min
Flavor	skóra cytrynowa suszona	20 g	Secondary	3 day(s)

Flavor	skórka słodkiej pomarańczy suszona	30 g	Secondary	3 day(s)
Herb	kolendra	5 g	Secondary	3 day(s)

## Notes

- Koniecznie pończocha do filtracji  
Uważać z kolendrą  
Dodanie soku z pomarańczy i z cytryny?

dopracować  
Feb 19, 2018, 8:26 PM