

# Epsilon Kopia

- Gravity **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **57**
- SRM **5.7**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **24.5 liter(s)**
- Total mash volume **31.5 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **24.5 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **8.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	79 %	6
Grain	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.3%)	79 %	10
Grain	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	40 g	60 min	13 %
Boil	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Boil	Citra	30 g	1 min	13.5 %
Boil	Chinook	10 g	10 min	13 %
Dry Hop	Mosaic	30 g	5 day(s)	10 %
Dry Hop	Citra	70 g	5 day(s)	13.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
us-05	Ale	Dry	23 g	---

## Notes

- Zakwaszanie 40 kapsułek sanprobi IBS przez około 36h. Start w 35-36 stopni, odpowiednio zaizolowane, zeszło do 32.5. Wg mnie delikatnie zbyt kwaśny ale ogólnie fajnie złożone piwo. Następnym razem

definitywnie zmniejszyć ilość chmielu na zimno i przesunąć na 0'. Nagazowanie 2.3  
*Aug 6, 2017, 1:06 PM*