

# Eureka ASHIPA

---

- Gravity **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **85**
- SRM **8.4**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.3 liter(s)**
- Total mash volume **24.4 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	5 kg (82%)	79 %	6
Grain	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.2%)	81 %	6
Grain	Strzegom Karmel 30	0.6 kg (9.8%)	75 %	30

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Eureka	30 g	60 min	18 %
Aroma (end of boil)	Eureka	30 g	15 min	18 %
Dry Hop	Eureka	40 g	3 day(s)	18 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Notes

- do refermentacji 160 g sacharozy. Pełne wyklarowanie po miesiącu od rozlewu.

Goryczka wyraźna, lekko zalegająca.

Zapach po otwarciu butelki wyczuwalny z dwóch metrów (tropik, cytrusy)  
Oct 13, 2016, 3:42 PM