

# IPA27

---

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **50**
- SRM **5.1**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **50 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **52.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **63.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **40.5 liter(s)**
- Total mash volume **54 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	12.5 kg (92.6%)	79 %	6
Grain	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (7.4%)	79 %	16

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	15 g	55 min	12.4 %
Boil	Styrian wolf	30 g	30 min	11.5 %
Boil	styrian cardinal	30 g	30 min	8.2 %
Aroma (end of boil)	Styrian cardinal	60 g	2 min	8.2 %
Boil	styrian Wolf	60 g	15 min	11.5 %
Boil	styrian cardinal	60 g	8 min	8.2 %

## Notes

- WODA PODGRZANA DO zacieru 72c po 40 min podgrzać do 72 po 20min zagrzac do 80 stopni garnek zestawic i wstawic wode do slodowania.Zacier przelac po 15 min do wiader DO wody zacierania dodajemy gips piwowarski dawka wedlug instrukcji pamietaj o zmniejszeniu gazu przed dodaniem chmielu.  
*Oct 31, 2017, 8:35 PM*