

# Mia Wallace

---

- Gravity **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **105**
- SRM **7.6**
- Style **Imperial IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **32.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **28.8 liter(s)**
- Total mash volume **38.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **65 C**, Time **55 min**
- Temp **72 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **28.8 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **55 min** at **65C**
- Keep mash **5 min** at **72C**
- Sparge using **13.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **32.8 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	5 kg (47.2%)	79 %	6
Grain	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (18.9%)	79 %	16
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (4.7%)	75 %	30
Sugar	cukier	1 kg (9.4%)	--- %	---
Grain	Strzegom Pszeniczny	2 kg (18.9%)	81 %	6
Grain	zakwaszający	0.1 kg (0.9%)	--- %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	63 g	60 min	8.8 %
Aroma (end of boil)	Chinook PL	100 g	30 min	10 %
Aroma (end of boil)	Cascade	100 g	25 min	5.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	5 min	5.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
us05	Ale	Slant	300 ml	---

## Notes

- Wydajność mojej warzelni znowu mnie zaskoczyła :D po wyładzaniu wyszło 30L brzezki 21blg oraz 10L cienkusza 11 blg, z którego zrobię piwo śliwkowe ze śliwek zasypanych cukrem. Cienkusza gotuje ze 25g Marynki 8,8 alfakw. i po gotowaniu dodaje 2 słoiki ze śliwkami zasypanymi cukrem, do całości doleje wody aby uzyskać około 12blg od takiej kobiece śliwkowe piwko powinno wyjść :) śliwki wyrzucę dopiero po burzliwej.

7.06.2018 Przelanie na cichą 4,5 blg bardzo pijalne, w ogóle nie czuć alkoholu, niesamowity aromat.  
*May 27, 2017, 5:00 PM*