

NEW ZEALAND SESSION WEST COAST IPA^

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **48**
- SRM **3.5**
- Style **American IPA**

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 **15 %/h**
- Boil size **28.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.5 liter(s)**
- Total mash volume **22.5 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **17.5 liter(s)** of strike water to **70.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **16.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pilznieński Viking Malt (Strzegom)	4 kg (80%)	--- %	4
Grain	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (10%)	--- %	5
Grain	Płatki ryżowe błyskawiczne	0.4 kg (8%)	--- %	4
Grain	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (2%)	--- %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Southern Cross	15 g	20 min	13.09 %
Boil	Dr. Rudi	15 g	20 min	12.09 %
Whirlpool	Pacifica	50 g	15 min	5.4 %
Whirlpool	Southern Cross	50 g	15 min	13.09 %
Dry Hop	Pacifica	50 g	3 day(s)	5.4 %
Dry Hop	Southern Cross	35 g	2 day(s)	13.09 %
Dry Hop	Dr. Rudi	15 g	2 day(s)	12.09 %

Yeasts

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

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc T	1.25 g	Boil	5 min

Notes

- chmielenie na whirlpool/hopstand 20 minut od 80°C;
schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-17°C, dojrzewanie w temp. 18-19°C;
przed rozlewem 2-dniowy cold crash;
rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 100-150; Mg 10; SO4 200-400; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -100-0
Jun 28, 2020, 1:25 PM