

## No. 3

- Gravity **31.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **32.6**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **11 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **13.5 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **24 liter(s)**

### Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **75 C**, Time **15 min**

### Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **15 min** at **75C**
- Sparge using **1.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **13.5 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	4 kg (66.7%)	80 %	6
Grain	Carapils	0.5 kg (8.3%)	80 %	5
Grain	Słód karmelowy 300 Strzegom	0.5 kg (8.3%)	80 %	300
Grain	Słód monachijski Litovel	1 kg (16.7%)	80 %	18

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	20 g	45 min	10 %
Boil	Marynka	20 g	30 min	10 %
Boil	Cascade	15 g	30 min	6 %
Boil	Sybilla	20 g	20 min	3.5 %
Boil	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

### Yeasts

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

### Notes

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

- (styl - IPA - brak w wyszukiwarce, celowo użyto mniej chmielu, testerzy nie lubą bardzo gorzkich, taki poziom goryczy wystarczy)  
Za dużo drożdży (następnym razem dodać pół saszetki)  
7 burzliwa  
7 cicha  
50g cukru przed rozlaniem  
  
2 tyg w butelce - nawet ładna piana, czuć drożdże (nie przeszkadza, ale jednak wyczuwalne)  
1 msc - piana ładna (jak na moje zdolności z dodawaniem cukru, małe bąbelki duża ilość), szybko opada (1 min po nalaniu piwa zostaje jej jakiś 1cm); lekko wyczuwalne drożdże  
2 msc - jak wyżej bez zmian  
*Dec 28, 2015, 11:25 AM*