

# White IPA 14 BLG z Homebrewing

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **46**
- SRM **4.1**
- Style **White IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.76 liter(s) / kg**
- Mash size **7.5 liter(s)**
- Total mash volume **10.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

## Mash step by step

- Heat up **7.5 liter(s)** of strike water to **75.5C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **67C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **7.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **12.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	1.25 kg (46.3%)	80 %	5
Grain	Viking Wheat Malt	0.75 kg (27.8%)	83 %	5
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (18.5%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.2 kg (7.4%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus	13 g	60 min	16.8 %
Aroma (end of boil)	Centennial	15 g	0 min	9.7 %
Dry Hop	Mosaic	25 g	5 day(s)	10.4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Brewferm Blanche	Wheat	Dry	12 g	Brewferm

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Spice	Aframom Madagaskarski	3 g	Boil	0 min
Spice	Curacao	15 g	Boil	0 min
Spice	Kolendra	5 g	Boil	0 min

## Notes

- **ZACIERANIE:**
    - Do 2,5l ciepłej wody wsyp płatki pszeniczne i owsiane. Podgrzewaj aż do wrzenia ciągle mieszając. Wyłącz palnik i poczekaj 10 minut.
    - Dolej 5l wody i podgrzej do temperatury wsypania słodów.
  - **PO WARZENIU:**
    - Schłodzić brzeczki do 16-18 stopni.
  - **BURZLIWA:**
    - fermentować w temp 19-20 stopni przez 9-12 dni i sprawdzić czy BLG nie spada
  - **CICHA:**
    - Przy przelaniu na cichą wrzucić Mosaic, trzymać 4-5 dni
    - temperatura kilka stopni niższa niż na burzliwej
  - **BUTELKOWANIE:**
    - 70g cukru na 10l piwa rozpuszczone w 100ml wody
    - zalecane leżakowanie 4 tygodnie
- Nov 22, 2018, 5:12 PM*