

White IPA

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **36**
- SRM **5**
- Style **White IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **20.9 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **27.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **98 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.4 liter(s)**
- Total mash volume **17.8 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **30 min**
- Temp **52 C**, Time **10 min**
- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **75 C**, Time **15 min**

Mash step by step

- Heat up **13.4 liter(s)** of strike water to **57.3C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **52C**
- Keep mash **30 min** at **64C**
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **15 min** at **75C**
- Sparge using **18.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.1 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|---------|----------------------------|----------------|--------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (50.5%) | 80 % | 4.5 |
| Grain | Pszeniczny ciemny Bestmalz | 1 kg (20.2%) | 81 % | 20 |
| Adjunct | Pszenica niesłodowana | 0.5 kg (10.1%) | 75 % | 3 |
| Grain | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (10.1%) | 85 % | 4.5 |
| Grain | Acid Malt | 0.15 kg (3%) | 58.7 % | 6 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.3 kg (6.1%) | 85 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|------------|--------|----------|------------|
| Boil | Chinook | 20 g | 60 min | 15.3 % |
| Boil | Centennial | 10 g | 15 min | 9.5 % |
| Boil | Centennial | 10 g | 10 min | 9.5 % |
| Aroma (end of boil) | Centennial | 10 g | 0 min | 9.5 % |
| Dry Hop | Centennial | 20 g | 5 day(s) | 9.5 % |
| Dry Hop | Citra | 15 g | 5 day(s) | 12 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------------|-------|--------|---------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Wheat | Liquid | 1000 ml | Fermentum Mobile |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------------|--------------------------------------------|--------|---------|--------|
| Water Agent | Gips piwowarski | 2 g | Mash | 60 min |
| Other | Łuska ryżowa | 0.3 g | Mash | 60 min |
| Spice | Kolendra Indyjska + Curacao 10g + 10g | 20 g | Boil | 10 min |
| Spice | Bergamotka + skórka pomarańczowa 10g + 10g | 20 g | Boil | 10 min |
| Spice | Kolendra Indyjska + Curacao 5g + 10g | 15 g | Boil | 5 min |
| Spice | Bergamotka + skórka pomarańczowa 10g + 10g | 20 g | Boil | 5 min |

Notes

- Łuska ryżowa do zacierania - 0,2 kg
Płatki pszeniczne, pszenice niesłodowaną oraz płatki owsiane kleikujemy razem w temp. 64°C przez 30 min w stosunku 1:5 (ziarno/woda)
Kolendrę indyjską rozcieramy delikatnie w moździerzu
20g centennial dodaję na ostatnie 3 dni fermentacji cichej
Napar z liści kafiru (5g) oraz werbeny cytrynowej (5g) dodajemy tuż przed rozlewem
Zakwaszanie wody do wysładzania za pomocą kwasu mlekowego (5ml na 18l wody)
Pożywka dla drożdzy - rozpuścić w ciepłej wodzie i dodać do gotującej się brzezki na 10/15 minut przed końcem gotowania.
Sep 9, 2019, 8:14 PM