

Wykręcony kangur - Australian IPA

- Gravity **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **74**
- SRM **8**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **24 liter(s)**
- Boil time **75 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **30.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21.2 liter(s)**
- Total mash volume **28.3 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **70 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **21.2 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **67C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **16.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (70.7%)	85 %	7
Grain	Słod Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (28.3%)	80 %	4
Grain	Słod Karmelowy 600 Viking Malt	0.07 kg (1%)	68 %	601

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chmiel Enigma® (AUS)	30 g	70 min	15 %
Boil	Galaxy	20 g	60 min	15 %
Aroma (end of boil)	Ella (AUS)	20 g	10 min	14.6 %
Dry Hop	Ella (AUS)	10 g	7 day(s)	14.6 %
Dry Hop	Galaxy	10 g	7 day(s)	15 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	15.33 g	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	mech irlandzki	5 g	Boil	15 min

Notes

- Poniżej zalecany sposób zacierania piwa:
 - słody wsypujemy do wody o temperaturze 69oC,
 - przez pierwsze 60-70 minut utrzymujemy zacier w temperaturze 67-68oC,
 - następnie podgrzewamy zacier do temperatury 78oC,

Fermentacja burzliwa przez 5-7 dni w temperaturze 16-18oC, fermentacja cicha w temperaturze 14-16oC około 2-4 tygodnie, rozlew do butelek.

Mar 1, 2018, 12:05 PM