

## 57. Vermont IPA Conan 2

- Gravity **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **17**
- SRM **5.8**
- 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 **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.3 liter(s) / kg**
- Mash size **22.4 liter(s)**
- Total mash volume **29.2 liter(s)**

### Steps

- Temp **64 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

### Mash step by step

- Heat up **22.4 liter(s)** of strike water to **70.7C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **64C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **10.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name                | Amount         | Yield | EBC |
|-------|---------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Malteurop lager     | 5 kg (73.5%)   | 81 %  | 4   |
| Grain | Pszeniczny          | 0.7 kg (10.3%) | 85 %  | 4   |
| Grain | Płatki owsiane      | 0.9 kg (13.2%) | 85 %  | 3   |
| Grain | Aroma CastleMalting | 0.2 kg (2.9%)  | 78 %  | 100 |

### Hops

| Use for             | Name   | Amount | Time     | Alpha acid |
|---------------------|--------|--------|----------|------------|
| Boil                | Citra  | 10 g   | 10 min   | 12 %       |
| Aroma (end of boil) | Citra  | 25 g   | 5 min    | 12 %       |
| Aroma (end of boil) | Galaxy | 25 g   | 5 min    | 15 %       |
| Whirlpool           | Citra  | 15 g   | 0 min    | 12 %       |
| Whirlpool           | Galaxy | 25 g   | 0 min    | 15 %       |
| Dry Hop             | Citra  | 50 g   | 3 day(s) | 12 %       |
| Dry Hop             | Galaxy | 50 g   | 2 day(s) | 15 %       |

### Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------|------|------|--------|------------|
|------|------|------|--------|------------|

|             |     |        |        |           |
|-------------|-----|--------|--------|-----------|
| Vermont Ale | Ale | Liquid | 150 ml | Yeast Bay |
|-------------|-----|--------|--------|-----------|

## Notes

- Schłodzone do 12-14 stopni, niedziela 04.03 wieczór zaczyna się fermentacja 14 stopni  
05.03 - 14 stopni, intensywna fermentacja  
06.03 z rana 16 stopni wsadzona nowa butelka fermentuje podobnie jak wcześniej  
  
14.04 - 8 litrów przelane do innego wiadra, dodane 850g pulpy z mango oraz 2x 400g kawałków owoców z puszki w zalewie niby bez dużej ilości cukru. Wsadzone do torby z 2 butelkami lodu. Odfementowało do 7 brix, aromat chmielowy chyba znikł, w smaku dość czyste, jednak goryczka niezbyt przyjemna, jakby lekowa. Może od galaxy.  
  
26.04 - zabutelkowane, 7 litrów. całkiem fajne ale goryczka nadal jak lekowa, albo jakaś lekka infekcja albo galaxy.. W smaku średnie. butelkowanie bez problemów druciak+rajstopa. 3,5g/L  
*Mar 6, 2018, 8:49 AM*