

Belgian Amber IPA

- Gravity **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **50**
- SRM **8.5**
- Style **Belgian IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.5 liter(s)**
- Total mash volume **24.7 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **18.5 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **66C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **13.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2.67 kg (40.6%)	80 %	5
Grain	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (22.8%)	79 %	10
Grain	Oats, Flaked	0.5 kg (7.6%)	80 %	2
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (22.8%)	80 %	4
Sugar	Candi Sugar, Amber	0.4 kg (6.1%)	78.3 %	120

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Cascade	20 g	60 min	7.1 %
Boil	Magnum	10 g	60 min	10.5 %
Boil	Chinook	20 g	30 min	8.5 %
Aroma (end of boil)	Marynka	20 g	15 min	6.7 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
safebrew S-33	Ale	Slant	250 ml	Fermentis

drożdże górnej fermentacji, polecane do wielu rodzajów piw specjalnych, zwłaszcza do belgijskich odmian białych piw pszenicznych - Witbier - oraz do piw mocnych warzonych na wzór piw klasztornych Trappist, Chimay. Drożdże świetnie radzą sobie także podczas fermentacji w niemieckich stylach Koelsch oraz Altbier. Często używane są także do fermentacji piwa Grodziskiego. Gęstwa odzyskana po 12 dniach, pokolenie po white IPA

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	mech irlandzki	3 g	Boil	30 min

Notes

- Pierwsze użycie rekfraktometra optycznego. Doskonałe możliwości próby na każdym etapie. Gęstości rzeczywiste zgodne z receptą. W fermentorze 21,5 l. Drożdże w płynie zadane w temp. 28 stopni. Termin rozpoczęcia fermentacji burzliwej 20.02.2021
Mar 20, 2021, 12:24 AM