

# Całkowity i bezwarunkowy aromat z ograniczoną goryczką i nieodpartą słodowością dla wybranych piwoszy

- Gravity **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **7.7**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **40 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **42 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **50.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **40.3 liter(s)**
- Total mash volume **51.8 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	10 kg (87%)	79 %	6
Grain	Strzegom Pszeniczny	1 kg (8.7%)	81 %	6
Grain	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (4.3%)	70 %	49

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	junga	50 g	60 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	40 min	13.2 %
Boil	Citra	10 g	30 min	12 %
Boil	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	40 min	12 %
Dry Hop	Citra	70 g	4 day(s)	12 %
Dry Hop	Cascade	50 g	4 day(s)	6 %
Dry Hop	Mosaic	20 g	4 day(s)	10 %
Dry Hop	Mosaic	20 g	4 day(s)	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
us-05	Ale	Dry	11 g	sefale