

Hazy IPA vol.3

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **42**
- SRM **4.5**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **24 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **28 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **21 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **14.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (35.7%)	80 %	5
Grain	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (35.7%)	80 %	4
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (14.3%)	80 %	6
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Aroma (end of boil)	Sabro	20 g	5 min	13.8 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	13.1 %
Whirlpool	Ekuanot	50 g	20 min	12.8 %
Dry Hop	Sabro	80 g	5 day(s)	13.8 %
Dry Hop	Amarillo	100 g	3 day(s)	9.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Liquid	1000 ml	Fermentum Mobile

Notes

- Modyfikacja wody
0,75 gipsu
3mg chlorku wapnia
4ml kwasu fosforowego (PH spadło do około 5.30)

Słody wrzucone w 72 stopniach. Temperatura spadła do 68.
Odebrane 23L 10,2 BRIX (9.81GLB)

Wyszło 12,2 BRIX (11.73) BLG ok. 15.5 L (mało)

Po gotowaniu zostało 14,5 L + 1L starteru co daje 15,5 L
Odparowało ok 3L reszta to straty z gara (dużo)

16.06.2020
Przelanie na cichą. Ok. 3 BLG
Sabro 38g
48g Ekuanot

17.06.2020
35g Amarillo

18.06.2020
Sabro 30g
Amarillo 65g
Jun 5, 2020, 12:00 PM