

# Micro IPA z piwowara

---

- Gravity **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **16**
- SRM **2.9**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11 liter(s)**
- Boil time **40 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **6.1 liter(s)**
- Total mash volume **7.9 liter(s)**

## Steps

- Temp **52 C**, Time **5 min**
- Temp **67 C**, Time **15 min**
- Temp **72 C**, Time **50 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **6.1 liter(s)** of strike water to **56.6C**
- Add grains
- Keep mash **5 min** at **52C**
- Keep mash **15 min** at **67C**
- Keep mash **50 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **8.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **12.8 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (57.1%)	80 %	4
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	0.25 kg (14.3%)	80 %	6
Grain	Płatki owsiane	0.25 kg (14.3%)	60 %	3
Grain	Weyermann - Carapils	0.25 kg (14.3%)	78 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	5 g	40 min	12 %
Boil	Citra	25 g	1 min	12 %
Dry Hop	Mosaic	25 g	8 day(s)	10 %
Dry Hop	Citra	25 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Ekuanot	25 g	3 day(s)	14 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Dry	5 g	Lallemand

## Notes

- Fermentacja ma startować od 18°C i podnosimy do 20°C.  
Pierwsza porcja chmielu na zimno w drugim dniu fermentacji. Druga porcja "gdy fermentacja zbliża się ku końcowi" albo przy zlewaniu na cichą.

25g Mosaic dodałem w 3 dniu fermentacji (fermentacja późno i słabo wystartowała).  
*Jul 23, 2023, 11:14 AM*