

Non IPA

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **67**
- SRM **5.7**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **3 %**
- Size with trub loss **20.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **27.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **19.5 liter(s)**
- Total mash volume **26 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **19.5 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Sparge using **14.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Grain	Rye Malt	2.5 kg (38.5%)	63 %	10

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	10 g	60 min	12 %
Boil	Rakau (NZ)	10 g	60 min	9.5 %
Boil	Waimea	10 g	60 min	17 %
Boil	Citra	10 g	30 min	12 %
Boil	Rakau (NZ)	10 g	30 min	9.5 %
Boil	Waimea	10 g	30 min	17 %
Aroma (end of boil)	Waimea	30 g	0 min	17 %
Aroma (end of boil)	Rakau (NZ)	30 g	0 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Citra	30 g	0 min	12 %

Yeasts

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

Notes

- Po filtracji normalne gotowanie, tylko bez chmielu. Wtedy trzeba dobrze przefermentować. Po fermentacji (musi być skończona na 100%) gotowanie, chmielenie, na tym etapie też dodałem cukier do refermentacji. Gotowałem przez 2h, alkohol odparował praktycznie do zera. Po schłodzeniu trzeba znowu dodać drożdże, zostawić niech zaczną pracować i jak najszybciej rozlewać. Alkohol powinien być tylko z refermentacji - prawie 0%, mi udało się uzyskać 0,1543 (mniej jak Birell).
Jan 26, 2018, 10:30 AM