

## PIPA warka nr 4

---

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **11.3**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **22.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.3 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal	3.4 kg (95.8%)	81 %	26
Adjunct	Honey	0.15 kg (4.2%)	75 %	2

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aroma (end of boil)	Marynka	25 g	10 min	10 %
Dry Hop	Lublin (Lubelski)	50 g	19 day(s)	4 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Slant	500 ml	---

### Notes

- Po 4 dniach fermentacja stanęła. Po zabełtyaniu i podniesieniu temperatury do 24c ruszyła ponownie. Słabo flokuje!  
Rozlew przy 2-3BLG  
Bardzo jasne. Bardzo mętne. Mam nadzieję, że się ustoi w butelkach.  
do refermentacji po 5g cukru na butelkę.  
*Jan 16, 2017, 12:13 PM*