

## R wheat ipa

---

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **49**
- SRM **4.2**
- Style **White IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **15.2 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **72 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9.9 liter(s)**
- Total mash volume **13.2 liter(s)**

### Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

### Mash step by step

- Heat up **9.9 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **8.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **15.2 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Dry Extract	Dry Extract (DME) - Extra Light R	0.2 kg (5.7%)	95 %	6
Grain	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt R	0.5 kg (14.3%)	80 %	3
Grain	Viking Wheat Malt	1 kg (28.6%)	80 %	5
Grain	Viking Pilsner malt	1.6 kg (45.7%)	82 %	4
Grain	Platki owsiane	0.2 kg (5.7%)	60 %	3

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Centennial R	10 g	22 min	10 %
Boil	Amarillo R	10 g	22 min	7.7 %
Boil	Motueka R	10 g	12 min	5.6 %
Boil	Amarillo R	20 g	12 min	7.7 %
Boil	Centennial R	20 g	12 min	10 %
Boil	Wai-iti R	20 g	1 min	1.8 %
Boil	Cascade PL R	10 g	1 min	3.8 %
Dry Hop	Cascade R	30 g	7 day(s)	6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Notes

- Degustacja 09.08.2022 - 121 dni od rozlewu

- Wygląd: barwa jasna, mętna, w kolorze tłoczonego soku jabłkowego. Bardzo nieklarowne. Piana wysoka, średnio i drobnopełcherzykowa, dość długo utrzymująca się. Pozostawia wyraźny lacing. Po otwarciu brak gushingu, ale pianistość zbyt duża.

<https://drive.google.com/file/d/1OqX25ITTQLffViAs1P9OcmrvpYtLI13o/view?usp=sharing>

- Aromat: świeży i taki słodko-kwaśny. Owoce cytrusowe - przede wszystkim grejpfrut, i limonka. Ponadto mango, może mandarynka, delikatne estry i lekkie nuty zbożowe. Alkohol bardzo dobrze ukryty, w aromacie niewyczuwalne niechciane nuty.

- Smak: chmielowy-cytrusowy: grejpfrut, limonka, cytryna, gorzka pomarańcza i nieco zbożowy. Pojawiają się też nuty słodkich owoców - gruszki/melona, czy nawet landrynek owocowych. Całość zdominowana przez chmiele. W pierwszym odczuciu słodko-kwaśne, z wytrawnym finiszem. Goryczka średnia do wysokiej, szybka i niezalegająca. W smaku alkohol się ładnie schował, niewyczuwalne posmaki związane z zakażeniem.

- Odczucie w ustach: piwo pełne, gładkie, kremowe. Słód pszeniczny i płatki owsiane zrobiły co trzeba. Bardzo pijalne, nieprzeięte w żadną stronę. Nagazowanie jednak nieco za wysokie, po przelaniu nadmiernie się spieniło.

- Ogólne wrażenie: 8/10 wyszło naprawdę fajne piwo. Aromat zdominowany przez cytrusy z nutami zbożowymi/ziarna. Wraz z ogrzewaniem mam wrażenie, że piwo tylko zyskuje. Smak chmielowy również intensywny, bardzo fajnie współgra z pszeniczną słodowością. Bardzo pijalne, konkretne piwo. Zdecydowanie warte powtórzenia.

*Aug 10, 2022, 12:42 AM*