

WENUS (DPOS)

- Gravity **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **62**
- SRM **5.4**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21.7 liter(s)**
- Total mash volume **27.9 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **80 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**

Mash step by step

- Heat up **21.7 liter(s)** of strike water to **72.6C**
- Add grains
- Keep mash **80 min** at **66C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Sparge using **9.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pale ale 5.5-7.5 EBC Weyermann®	5 kg (80.6%)	79 %	7
Grain	Płatki pszeniczne	0.6 kg (9.7%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.6 kg (9.7%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Amarillo® (USA) - granulát (7 - 11 % alfa kwasów)	30 g	---	9 %
Aroma (end of boil)	Mosaic® (USA) - granulát (10,5 - 14 % alfa kwasów)	60 g	0 min	12.25 %
Whirlpool	Amarillo® (USA) - granulát (7 - 11 % alfa kwasów)	30 g	40 min	9 %
Whirlpool	Citra® (USA) - granulát (11 - 15 % alfa kwasów)	30 g	40 min	13 %
Whirlpool	Galaxy (AUS) - granulát (12 - 16 % alfa kwasów)	30 g	40 min	14 %

Whirlpool	Mosaic® (USA) - granulat (10,5 - 14 % alfa kwasów)	30 g	40 min	12.25 %
Dry Hop	Amarillo® (USA) - granulat (7 - 11 % alfa kwasów)	30 g	2 day(s)	9 %
Dry Hop	Citra® (USA) - granulat (11 - 15 % alfa kwasów)	30 g	2 day(s)	13 %
Dry Hop	Galaxy (AUS) - granulat (12 - 16 % alfa kwasów)	60 g	2 day(s)	14 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM53 Voss kveik	Ale	Liquid	30 ml	Ze starterem 2l (ok. 9BLG)

Starter zrobiony z:

- Ekstrakt słodowy niechmielony w syropie JASNY (Bruntal z BA) 25-35EBC

Notes

- Drugie piwo z serii piw NEIPA

Zrezygnowałem z chmielu na burzliwą fermentację (biotransformacji brak :(), żeby mieć gęstwę do następnego piwa.

May 29, 2018, 1:41 PM