

# WEST COAST IPA - MARK 2 - MAŁY DUŻY (RC2)

- Gravity **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **55**
- SRM **6**
- 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 **75 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **13.5 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9.8 liter(s)**
- Total mash volume **13 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (76.9%)	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (15.4%)	79 %	22
Grain	Weyermann - Carapils	0.25 kg (7.7%)	78 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Cascade	10 g	75 min	6 %
Aroma (end of boil)	Cascade	15 g	0 min	6 %
Aroma (end of boil)	Centennial	15 g	0 min	10.5 %
Boil	Simcoe	17.5 g	60 min	13.2 %
Dry Hop	Citra	20 g	8 day(s)	12 %
Dry Hop	Centennial	10 g	8 day(s)	10.5 %
Dry Hop	Simcoe	20 g	8 day(s)	13.2 %
Dry Hop	Citra	20 g	8 day(s)	12 %
Dry Hop	Mosaic	15 g	8 day(s)	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	6 g	Fermentis

## Notes

- Zacieranie:  
Zasyp - 60\*  
  
62-64\* Przerwa 60 minut  
64\* Przerwa 10 minut lubi do negatywnej próby jodowej  
64\* Filtracja

Chmienie:

Przełać na cichą 8 dni przed rozlewem i wtedy dodać chmiele na zimno

*Jun 4, 2020, 11:26 AM*