

White IPA 14 BLG z Homebrewing

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **46**
- SRM **4.1**
- Style **White IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.76 liter(s) / kg**
- Mash size **7.5 liter(s)**
- Total mash volume **10.2 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **7.5 liter(s)** of strike water to **75.5C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **67C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **7.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **12.7 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------|-----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 1.25 kg (46.3%) | 80 % | 5 |
| Grain | Viking Wheat Malt | 0.75 kg (27.8%) | 83 % | 5 |
| Grain | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (18.5%) | 85 % | 3 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.2 kg (7.4%) | 85 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|------------|--------|----------|------------|
| Boil | Columbus | 13 g | 60 min | 16.8 % |
| Aroma (end of boil) | Centennial | 15 g | 0 min | 9.7 % |
| Dry Hop | Mosaic | 25 g | 5 day(s) | 10.4 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------------------|-------|------|--------|------------|
| Brewferm Blanche | Wheat | Dry | 12 g | Brewferm |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|------|------|--------|---------|------|
|------|------|--------|---------|------|

| | | | | |
|-------|--------------------------|------|------|-------|
| Spice | Aframom Madagaskarski | 3 g | Boil | 0 min |
| Spice | Curacao | 15 g | Boil | 0 min |
| Spice | Kolendra | 5 g | Boil | 0 min |

Notes

- ZACIERANIE:
 - Do 2,5l ciepłej wody wsyp płatki pszeniczne i owsiane. Podgrzewaj aż do wrzenia ciągle mieszając. Wyłącz palnik i poczekaj 10 minut.
 - Dolej 5l wody i podgrzej do temperatury wsypania słodów.
 - PO WARZENIU:
 - Schłodzić brzeczki do 16-18 stopni.
 - BURZLIWA:
 - fermentować w temp 19-20 stopni przez 9-12 dni i sprawdzić czy BLG nie spada
 - CICHA:
 - Przy przelaniu na cichą wrzucić Mosaic, trzymać 4-5 dni
 - temperatura kilka stopni niższa niż na burzliwej
 - BUTELKOWANIE:
 - 70g cukru na 10l piwa rozpuszczone w 100ml wody
 - zalecane leżakowanie 4 tygodnie
- Nov 22, 2018, 5:12 PM*