

# White IPA

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **86**
- SRM **4**
- Style **White 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 **5 %/h**
- Boil size **23.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.5 liter(s)**
- Total mash volume **22 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilznieński	3 kg (54.5%)	81 %	4
Grain	Wheat, Flaked	2 kg (36.4%)	77 %	4
Grain	Oats, Flaked	0.5 kg (9.1%)	80 %	2

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	50 g	60 min	13 %
Aroma (end of boil)	Citra	25 g	15 min	12 %
Dry Hop	Equinox	25 g	3 day(s)	13.1 %
Dry Hop	Galaxy	50 g	3 day(s)	15 %
Dry Hop	Citra	25 g	3 day(s)	12 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM20 Białe Walonki	Wheat	Liquid	100 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Curacao	40 g	Boil	1 min
Spice	Kolędra	20 g	Boil	1 min

## Notes

- Zacieranie:  
Do 12 l ciepłej wody wsyp płatki. Gotuj 5-10 min. mieszając.  
Dodaj 5 l zimnej wody i ustaw temp. na 68 C.  
Dodaj słody. Trzymaj 50 min. w temp. 64-65 C.  
Podgrzej do 72 C i trzymaj 15 min. lub do negatywnej próby jodowej.  
Wysładzaj do uzyskania 23 l brzeczki.  
*Feb 10, 2019, 7:39 PM*
- Ferm. burz. 9-12 dni w temp. 19-20 C.

Ferm. cicha 3 dni w temp. 19-20 C.  
Refermentacja 14 dni w temp. 22-24 C.  
*Feb 10, 2019, 7:55 PM*