

White IPA

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **36**
- SRM **5**
- Style **White IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **20.9 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **27.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **98 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.4 liter(s)**
- Total mash volume **17.8 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **30 min**
- Temp **52 C**, Time **10 min**
- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **75 C**, Time **15 min**

Mash step by step

- Heat up **13.4 liter(s)** of strike water to **57.3C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **52C**
- Keep mash **30 min** at **64C**
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **15 min** at **75C**
- Sparge using **18.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (50.5%)	80 %	4.5
Grain	Pszeniczny ciemny Bestmalz	1 kg (20.2%)	81 %	20
Adjunct	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (10.1%)	75 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.1%)	85 %	4.5
Grain	Acid Malt	0.15 kg (3%)	58.7 %	6
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg (6.1%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	20 g	60 min	15.3 %
Boil	Centennial	10 g	15 min	9.5 %
Boil	Centennial	10 g	10 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Centennial	10 g	0 min	9.5 %
Dry Hop	Centennial	20 g	5 day(s)	9.5 %
Dry Hop	Citra	15 g	5 day(s)	12 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM20 Białe Walonki	Wheat	Liquid	1000 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	2 g	Mash	60 min
Other	Łuska ryżowa	0.3 g	Mash	60 min
Spice	Kolendra Indyjska + Curacao 10g + 10g	20 g	Boil	10 min
Spice	Bergamotka + skórka pomarańczowa 10g + 10g	20 g	Boil	10 min
Spice	Kolendra Indyjska + Curacao 5g + 10g	15 g	Boil	5 min
Spice	Bergamotka + skórka pomarańczowa 10g + 10g	20 g	Boil	5 min

Notes

- Łuska ryżowa do zacierania - 0,2 kg
Płatki pszeniczne, pszenice niesłodowaną oraz płatki owsiane kleikujemy razem w temp. 64°C przez 30 min w stosunku 1:5 (ziarno/woda)
Kolendrę indyjską rozcieramy delikatnie w moździerzu
20g centennial dodaję na ostatnie 3 dni fermentacji cichej
Napar z liści kafiru (5g) oraz werbeny cytrynowej (5g) dodajemy tuż przed rozlewem
Zakwaszanie wody do wysładzania za pomocą kwasu mlekowego (5ml na 18l wody)
Pożywka dla drożdży - rozpuścić w ciepłej wodzie i dodać do gotującej się brzezki na 10/15 minut przed końcem gotowania.
Sep 9, 2019, 8:14 PM