

White IPA

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **46**
- SRM **3.6**
- 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 **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.8 liter(s)**
- Total mash volume **21 liter(s)**

Steps

- Temp **55 C**, Time **20 min**
- Temp **65 C**, Time **80 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **15.8 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **55C**
- Keep mash **80 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **15.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (47.6%)	80 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	2.5 kg (47.6%)	85 %	3
Płatki pszeniczne; najpierw skleikować e t3mp 60-58°C przez 30 minut w 5l wody - następnie dolać wody, podgrzać i wysypać słody				
Grain	Płatki owsiane	0.25 kg (4.8%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	25 g	60 min	4.7 %
Boil	Citra	10 g	30 min	12 %
Boil	Amarillo	10 g	30 min	8.5 %
Boil	Citra	20 g	10 min	12 %
Boil	Amarillo	20 g	10 min	8.5 %
Dry Hop	Citra	30 g	4 day(s)	12 %
Dry Hop	Amarillo	20 g	4 day(s)	8.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Wheat	Dry	10 g	---
-----------------------------------	-------	-----	------	-----

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Łuska ryżowa	250 g	Mash	30 min
Poprawia filtrację, można dodać razem ze słodami do zacierania				
Spice	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Boil	15 min
Spice	Skórka gorzkiej pomarańczy	20 g	Boil	5 min
Spice	Skórka cytryny	10 g	Boil	15 min
Spice	Kolendra	20 g	Boil	15 min
Spice	Liście limonki	5 g	Boil	15 min
Spice	Skórka czerwonej pomarańczy	30 g	Secondary	4 day(s)