

# Zest IPA

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **60**
- SRM **4.3**
- Style **English 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 **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **24 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Colorado Pale Base	2 kg (33.3%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Grain	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.7%)	80 %	4
Grain	Simpsons - Golden Promise	2 kg (33.3%)	81 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Mash	lunga	15 g	60 min	11 %
Boil	lunga	20 g	60 min	11 %
Boil	Mandarina Bavaria	30 g	20 min	10 %
Boil	Huell Melon	30 g	20 min	7.5 %
Boil	Huell Melon	20 g	5 min	7.5 %
Boil	Mandarina Bavaria	20 g	5 min	10 %
Dry Hop	Mandarina Bavaria	50 g	6 day(s)	10 %
Dry Hop	Huell Melon	50 g	6 day(s)	7.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	20 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Zest z Ctryny	25 g	Secondary	6 day(s)
Spice	Zest z Pomarańczy	25 g	Secondary	6 day(s)

## Notes

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

- Doprowadzanie do temp ~68 st -  
Woda - 65 - zasyp sładów - zbitcie temp do 55 st.  
Mały ogień i podnoszenie temp do ~68st w 30min, mieszając  
Osiągnięta temp - wsypianie 15g lungi i Dehydratyzowanych skórek pomarańczy  
Po 80min od doprowadzenia wody do 68st podgrzanie brzezki do 78 st i wysładzanie  
Chmienie zgodne z powyżej

Przygotowanie zestu - przygotowany w trakcie warzenia (czytaj dwa tyg maceracji) i macerowany w wódce  
czystej

Przy zlewaniu na cichą całość łąduje w brzezce wraz z dawką chmielu na zimno

*Oct 6, 2018, 8:01 AM*