

## #0 WHITE IPA

---

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **62**
- SRM **4.2**
- Style **White IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **27.6 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **22.1 liter(s)**
- Total mash volume **28.4 liter(s)**

### Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **22.1 liter(s)** of strike water to **70.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **11.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.6 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pilznieński zero Viking Malt (Strzegom)	3 kg (47.6%)	--- %	4
Grain	Płatki pszenne	2.5 kg (39.7%)	--- %	4
Grain	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (6.3%)	--- %	4
Grain	Słód diastatyczny pszeniczny Weyermann®	0.4 kg (6.3%)	--- %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus	10 g	60 min	15.8 %
Boil	Columbus	20 g	15 min	15.8 %
Boil	Citra	20 g	15 min	12.6 %
Boil	Motueka	20 g	15 min	8.3 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12.6 %
Whirlpool	Motueka	20 g	20 min	8.3 %
Dry Hop	Citra	20 g	2 day(s)	12.6 %

Dry Hop	Motueka	20 g	2 day(s)	8.3 %
---------	---------	------	----------	-------

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM23 Magiczny ogród	Wheat	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	łuska ryżowa	150 g	Mash	---
Spice	skórki słodkiej pomarańczy	10 g	Boil	0 min
Spice	curacao - skórki gorzkiej pomarańczy	10 g	Boil	0 min
Spice	kolendra indyjska	7 g	Boil	0 min

## Notes

- kleikowanie 2kg płatków pszennych w celu uzyskania dobrej piany i stabilnej mętności (10l wody, temp. 65-70°C, 30 minut);  
łuska ryżowa na mash out;  
kolendra tłuczona w moździerzu, musi być indyjska;  
skórki i kolendra (w siateczce) wrzucone do kotła po wyłączeniu palnika i namaczane na gorąco przez 15 minut;  
schłodzenie brzezki do temp. 18-19°C;  
fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 19-24°C;  
rozlew - poziom nasycenia 2,3-2,4 vol.;  
refermentacja - 14-21 dni

opcja: 1/2 warki z dodatkiem na fermentację cichą na max 2 dni zielonej herbaty sencha w ilości 3g na litr  
Nov 16, 2019, 6:10 PM