

57. Vermont IPA Conan 2

- Gravity **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **17**
- SRM **5.8**
- Style **American 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 **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.3 liter(s) / kg**
- Mash size **22.4 liter(s)**
- Total mash volume **29.2 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **22.4 liter(s)** of strike water to **70.7C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **64C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **10.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Malteurop lager | 5 kg (73.5%) | 81 % | 4 |
| Grain | Pszeniczny | 0.7 kg (10.3%) | 85 % | 4 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.9 kg (13.2%) | 85 % | 3 |
| Grain | Aroma CastleMalting | 0.2 kg (2.9%) | 78 % | 100 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|--------|--------|----------|------------|
| Boil | Citra | 10 g | 10 min | 12 % |
| Aroma (end of boil) | Citra | 25 g | 5 min | 12 % |
| Aroma (end of boil) | Galaxy | 25 g | 5 min | 15 % |
| Whirlpool | Citra | 15 g | 0 min | 12 % |
| Whirlpool | Galaxy | 25 g | 0 min | 15 % |
| Dry Hop | Citra | 50 g | 3 day(s) | 12 % |
| Dry Hop | Galaxy | 50 g | 2 day(s) | 15 % |

Yeasts

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

| | | | | |
|-------------|-----|--------|--------|-----------|
| Vermont Ale | Ale | Liquid | 150 ml | Yeast Bay |
|-------------|-----|--------|--------|-----------|

Notes

- Schłodzone do 12-14 stopni, niedziela 04.03 wieczór zaczyna się fermentacja 14 stopni
05.03 - 14 stopni, intensywna fermentacja
06.03 z rana 16 stopni wsadzona nowa butelka fermentuje podobnie jak wcześniej

14.04 - 8 litrów przelane do innego wiadra, dodane 850g pulpy z mango oraz 2x 400g kawałków owoców z puszki w zalewie niby bez dużej ilości cukru. Wsadzone do torby z 2 butelkami lodu. Odfementowało do 7 brix, aromat chmielowy chyba znikł, w smaku dość czyste, jednak goryczka niezbyt przyjemna, jakby lekowa. Może od galaxy.

26.04 - zabutelkowane, 7 litrów. całkiem fajne ale goryczka nadal jak lekowa, albo jakaś lekka infekcja albo galaxy.. W smaku średnie. butelkowanie bez problemów druciak+rajstopa. 3,5g/L
Mar 6, 2018, 8:49 AM