

## #71 white ipa

---

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **4.9**
- Style **White IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **17.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **20.7 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **16.6 liter(s)**
- Total mash volume **21.4 liter(s)**

### Steps

- Temp **64 C**, Time **20 min**
- Temp **69 C**, Time **45 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **16.6 liter(s)** of strike water to **70.3C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **64C**
- Keep mash **45 min** at **69C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **8.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **20.7 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (63.2%)	80 %	7
Grain	Pszeniczny	1 kg (21.1%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.25 kg (5.3%)	60 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.5%)	60 %	3

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Boil	Citra	5 g	60 min	12 %
Boil	El Dorado	5 g	60 min	15 %
Boil	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Boil	Citra	10 g	10 min	12 %
Boil	El Dorado	10 g	10 min	15 %
Dry Hop	Mosaic	35 g	6 day(s)	10 %
Dry Hop	Citra	35 g	6 day(s)	12 %
Dry Hop	El Dorado	35 g	6 day(s)	15 %

### Yeasts

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

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

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Kolendra	5 g	Boil	10 min
Flavor	Słodka skorka pomaranczy	10 g	Boil	10 min
Fining	Mech irlandzki	10 g	Boil	10 min

### Notes

- Piwo zajęło 5 miejsce na Mistrzostwach Polski 2021.

Temperatura fermentacji pokojową 20,5 stopnia przez całą fermentację.  
Nagazowanie 1,9g na butelkę

Uwagi:

Te chmiele się nie nadają na goryczkę, wyszło lekko trawiaste, dać więcej chmielu na gotowanie ale najwcześniej w 30 minucie.

*Mar 29, 2022, 5:00 PM*