

# Double IPA Pomarańczowa

- Gravity **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **62**
- SRM **6.3**
- Style **Imperial IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **13 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **14.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **17.9 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.9 liter(s)**
- Total mash volume **25.2 liter(s)**

## Fermentables

| Type  | Name                          | Amount         | Yield | EBC |
|-------|-------------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pale Ale             | 5 kg (75.2%)   | 80 %  | 5   |
| Grain | Słód pszeniczny Bestmalz      | 1 kg (15%)     | 82 %  | 5   |
| Grain | Płatki owsiane - błyskawiczne | 0.3 kg (4.5%)  | 85 %  | 3   |
| Sugar | laktoza                       | 0.35 kg (5.3%) | --- % | --- |

## Hops

| Use for             | Name     | Amount | Time     | Alpha acid |
|---------------------|----------|--------|----------|------------|
| Boil                | Citra    | 12 g   | 60 min   | 13.5 %     |
| Boil                | Amarillo | 30 g   | 60 min   | 8.8 %      |
| Aroma (end of boil) | Simcoe   | 24 g   | 15 min   | 13.1 %     |
| Dry Hop             | owoce    | 1800 g | 5 day(s) | 1 %        |
| Dry Hop             | Citra    | 38 g   | 5 day(s) | 12 %       |
| Dry Hop             | amarillo | 20 g   | ---      | 8.8 %      |

## Yeasts

| Name    | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------|------|------|--------|------------|
| US - 05 | Ale  | Dry  | 11.5 g | ---        |

## Notes

- 19l wody do zacierania  
Wsypujemy wszystkie sody.  
Klejkujemy płatki owsiane w temp. 53-59 stopni.  
Błyskawiczne wsypujemy na początku z resztą  
  
Przerwa białkowa 10 min w 50 stopni?  
Gotowanie 60 min w 64-65 stopni - próba jodowa.  
78 stopni - 5 min.  
Wysładzanie  
Dodajemy ...l wody do wysładzania  
Gotujemy 60 min

Dodajemy chmiele na goryczkę na 60 min:

- citra 12g
- amarillo 30g

Na aromat ost. 20 min

- simcoe 24g

Laktoza 200-350g. na ostatnie 15 min.

*Nov 8, 2018, 10:20 AM*