

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