

Hazy DIPA

- Gravity **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **100**
- SRM **5**
- Style **Imperial IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **28 liter(s)**

Steps

- Temp **100 C**, Time **1 min**
- Temp **68 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **21 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Keep mash **1 min** at **100C**
- Sparge using **11.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|--------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 5 kg (71.4%) | 80 % | 5 |
| Grain | Słód pszeniczny Bestmalz | 1 kg (14.3%) | 82 % | 5 |
| Grain | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (7.1%) | 85 % | 3 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.1%) | 85 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|----------|--------|-----------|------------|
| First Wort | Amarillo | 50 g | 30 min | 9.5 % |
| Aroma (end of boil) | Amarillo | 50 g | 30 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Citra | 30 g | 20 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 30 g | 20 min | 10 % |
| Whirlpool | Sabro | 30 g | 20 min | 15 % |
| Dry Hop | Citra | 30 g | 12 day(s) | 12 % |
| Dry Hop | Mosaic | 30 g | 12 day(s) | 10 % |
| Dry Hop | Sabro | 30 g | 12 day(s) | 15 % |

| | | | | |
|---------|--------|------|----------|------|
| Dry Hop | Citra | 20 g | 7 day(s) | 12 % |
| Dry Hop | Mosaic | 20 g | 7 day(s) | 10 % |
| Dry Hop | Sabro | 20 g | 7 day(s) | 15 % |
| Dry Hop | Citra | 20 g | 4 day(s) | 12 % |
| Dry Hop | Mosaic | 20 g | 4 day(s) | 10 % |
| Dry Hop | Sabro | 20 g | 4 day(s) | 15 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---|------|--------|--------|------------|
| Omega Yeast OYL-091 Hornindal Kveik | Ale | Liquid | 100 ml | --- |

Notes

- Chmielenie:
 - pierwszy chmiel - Amarillo 50g - tuż przed filtracją
 - drugi chmiel - Amarillo - 50g - na 0' po zaprzestaniu gotowania
 - trzeci chmiel - mieszanka po 30g Citra/Mosaic/Sabro - przy temp 82* i zostawić na 20'
- Na cichą:
 - czwarty chmiel - mieszanka po 30g Citra/Mosaic/Sabro - po dwóch dniach burzliwej
 - piąty chmiel - mieszanka po 20g Citra/Mosaic/Sabro - przed przeleniem na cichą
 - szósty chmiel - mieszanka po 20g Citra/Mosaic/Sabro - po trzech dniach cichej

Oct 5, 2020, 6:05 PM
- Zacieranie:
 1. Wsyp płatki do 4l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do 100°C, ciągle mieszając.
 2. Następnie dolej około 11l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp wszystkie ześrutowane słydy ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 40 minut.
 3. Podgrzej zacier do 72°C i utrzymaj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej.
 4. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.

Oct 5, 2020, 6:12 PM
- Wysładzanie:

Wysładzaj wodą o temp 76-78°C do uzyskania ~23l

Oct 5, 2020, 6:13 PM