

# Mia Wallace

---

- Gravity **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **105**
- SRM **7.6**
- Style **Imperial IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **32.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **28.8 liter(s)**
- Total mash volume **38.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **65 C**, Time **55 min**
- Temp **72 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **28.8 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **55 min** at **65C**
- Keep mash **5 min** at **72C**
- Sparge using **13.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **32.8 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                       | Amount        | Yield | EBC |
|-------|----------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pale Ale          | 5 kg (47.2%)  | 79 %  | 6   |
| Grain | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (18.9%)  | 79 %  | 16  |
| Grain | Karmelowy Jasny 30EBC      | 0.5 kg (4.7%) | 75 %  | 30  |
| Sugar | cukier                     | 1 kg (9.4%)   | --- % | --- |
| Grain | Strzegom Pszeniczny        | 2 kg (18.9%)  | 81 %  | 6   |
| Grain | zakwaszający               | 0.1 kg (0.9%) | --- % | --- |

## Hops

| Use for             | Name       | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------------------|------------|--------|--------|------------|
| Boil                | Marynka    | 63 g   | 60 min | 8.8 %      |
| Aroma (end of boil) | Chinook PL | 100 g  | 30 min | 10 %       |
| Aroma (end of boil) | Cascade    | 100 g  | 25 min | 5.5 %      |
| Whirlpool           | Cascade    | 50 g   | 5 min  | 5.5 %      |

## Yeasts

| Name | Type | Form  | Amount | Laboratory |
|------|------|-------|--------|------------|
| us05 | Ale  | Slant | 300 ml | ---        |

## Notes

- Wydajność mojej warzelni znowu mnie zaskoczyła :D po wyładzaniu wyszło 30L brzezki 21blg oraz 10L cienkusa 11 blg, z którego zrobię piwo śliwkowe ze śliwek zasypanych cukrem. Cienkusa gotuje ze 25g Marynki 8,8 alfabw. i po gotowaniu dodaje 2 słoiki ze śliwkami zasypanymi cukrem, do całości doleje wody aby uzyskać około 12blg od takiej kobiece śliwkowe piwko powinno wyjść :) śliwki wyrzucę dopiero po burzliwej.

7.06.2018 Przelanie na cichą 4,5 blg bardzo pijalne, w ogóle nie czuć alkoholu, niesamowity aromat.  
*May 27, 2017, 5:00 PM*