

# West Coast IPA #21 (modyfikacja z AlePiwo.pl i moja)UWAŻÓNE 28.12.2022

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **13.8**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **50 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **50 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **61.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **83 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **33 liter(s)**
- Total mash volume **44 liter(s)**

## Steps

- Temp **64 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **33 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **64C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **39.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **61.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	10 kg (90.9%)	80 %	31
Grain	Viking Munich Malt	1 kg (9.1%)	78 %	124

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Styrian Wolf	30 g	60 min	11.1 %
Boil	Sybilla	50 g	30 min	3.5 %
Boil	Cascade	20 g	5 min	6 %
Boil	Citra	20 g	5 min	12 %
Aroma (end of boil)	Cascade	80 g	0 min	6 %
Aroma (end of boil)	Citra	80 g	0 min	12 %
Dry Hop	Amarillo	50 g	4 day(s)	9.5 %
Dry Hop	Centennial	200 g	4 day(s)	10.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	1000 ml	Fermentis

2 fermentory z prędkiej używanymi drożdżami. Bez przelewania

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Witamina C	4 g	Secondary	0 day(s)
Other	Witamina C	4 g	Bottling	---
Other	Cukier	200 g	Bottling	---

## Notes

- !!! Przy 11 kg siodu i 45 l wody do zacierania + ok 20 litrów do wysładzania (wyszło ok 48 l brzezki o BLG ok 22 BLG (mierzone na refraktometrze oraz balingometrze) .

Aby obniżyć ekstrakt podczas studzenia (przy ok 100 stopniach) dodano 10 litrów wody niegazowanej z butelki)

Wyszło ok 12 BLG po dodaniu wody. Po przelaniu do fermentorów z gęstwą fermentacja ruszyła w 15 stopniach po ok 2 godzinach .

*Dec 29, 2022, 1:40 PM*