

West Coast IPA

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **56**
- SRM **4.1**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **16.5 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **20.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.1 liter(s)**
- Total mash volume **17.4 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **13.1 liter(s)** of strike water to **73.6C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **11.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **20.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3.8 kg (87.4%)	80 %	4
Grain	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (9.2%)	81 %	6
Grain	Weyermann - Carapils	0.15 kg (3.4%)	78 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	10 g	60 min	13 %
Whirlpool	Centennial	20 g	30 min	10.5 %
na wyłączenie palnika 95 stopni				
Whirlpool	Nelson Sauvin	50 g	30 min	11 %
hop stand 85 stopni				
Dry Hop	Nelson Sauvin	50 g	3 day(s)	11 %
chmienie w siatce, przy przelewaniu na cichą zamontować na koncu węża druciak żeby wąż się nie podnosił				

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	100 ml	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	pirosiarczyn	0.5 g	Mash	70 min
Water Agent	gips	2 g	Boil	70 min
Water Agent	whirflock	0.5 g	Boil	5 min

Notes

- przefiltrować whirflock przez sito, ostatnio było dużo strat
koszt butelki to 30zł słody + 35zł chmiele / 30 butelek = 2,17zł
May 18, 2024, 9:48 AM