

#72 SH Citra East Coast IPA

- Gravity **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **54**
- SRM **7.6**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **4 %**
- Size with trub loss **12.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **16 %/h**
- Boil size **16.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **69.5 %**
- Liquor-to-grist ratio **5.5 liter(s) / kg**
- Mash size **24.2 liter(s)**
- Total mash volume **28.6 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Bydgoszcz Pale Ale	3.8 kg (86.4%)	79 %	6
Grain	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (4.5%)	81 %	53
Grain	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.5%)	78 %	4
Grain	Carared	0.2 kg (4.5%)	75 %	39

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	20 g	45 min	12 %
Boil	Citra	15 g	15 min	12 %
Aroma (end of boil)	Citra	15 g	5 min	12 %
Aroma (end of boil)	Citra	15 g	0 min	12 %
Whirlpool	Citra	35 g	0 min	12 %
Dry Hop	Citra	15 g	3 day(s)	12 %
biotransformacja 3 dzien				
Dry Hop	Citra	35 g	6 day(s)	12 %
76%				
Dry Hop	Citra	30 g	14 day(s)	12 %
14. dzień fermentacji w CC 84%				

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Oslo	Ale	Liquid	800 ml	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Klar + pożywka	1 g	Boil	5 min

Notes

- DATA: 20.09
Temp zacierania chyba 67
O-BLG: 16.2
F-BLG: 2.6 plato
ALK: 7%+ (różności w kalkulatorach)

Chmilenie na goryczkę - 45 min - 34 IBU

Robione bez wysładzania, ph 5 - 5.5, zero modyfikacji

chmiel poszedł w 3. dniu, 6. dniu, 14. dniu w temp. CC.
Sep 21, 2020, 12:23 AM

- Odfermentowanie:
O-BLG: 16.2
6. dzień ferm, - 74%
9. dzień ferm, - 79%
10. dzień ferm, - 81%
14. dzień ferm, - 84%
16. dzień - 85%
Oct 4, 2020, 8:17 PM