

Ipa

- Gravity **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **15.1**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **1 %**
- Size with trub loss **25.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Ekstrakt chmielony wes	3.7 kg (68.5%)	--- %	30
Liquid Extract	ekstrakt niechmielony bruntal	1.7 kg (31.5%)	--- %	20

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Summit	22 g	60 min	15.8 %
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	22 g	60 min	14.6 %
Dry Hop	Centennial	30 g	8 day(s)	8.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11 g	Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	glukoza	110 g	Bottling	---

Notes

- ekstrakt chmielony jasny wes kupiony za 250 zł 14 kg niestety nie jest za bardzo gorzyczkowy dlatego też przygotowuję chęrbatkę chmielową: zagotowuję 20 l wody, dodaje chmiel i gotuje 60 minut, po tym czasie odcedzam chęrbatkę chmielową do fermentatora dodając ekstrakty i schładam do 25 C dodając zimną wodę do 25 l i dodaje wcześniej nawodnione drożdże i fermentuję przez 7 / 8 dni. po tym czasie powinno być 1.015 - 1.010 SG wtedy przelewam do czystego fermentatora (oczywiście można zebrać gęstwą do słoika) i dodaje chmiel na zimno na następne 7 / 8 dni do czasu uzyskania 1.005 SG wtedy znowu przelewamy do czystego fermentatora i dodajemy 110 g glukozy do refermentacji i butelkujemy ;D
Nov 30, 2015, 7:17 PM