

IPA #L

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **62**
- SRM **7**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **15.6 liter(s)**
- Total mash volume **21.9 liter(s)**

Steps

- Temp **62 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **15.6 liter(s)** of strike water to **70.4C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **62C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **19 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg (80%)	80 %	5
Grain	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16%)	81 %	6
Grain	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4%)	75 %	150

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Pacific Gem	15 g	60 min	15.3 %
Chmiel o właściwościach gorczkowych, o wspaniałym owocowym aromacie, główne nuty jagodowe. Zwykle dodawany jako pierwszy chmiel dla wniesienia wspoaniątej, zrównowazonej gorczki.				
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	40 min	15.5 %
Chmiel o właściwościach gorczkowych stosowany do piw typu IPA, Pale ale, Stout. Charakteryzuje się cytusowym, korzennym aromatem.				
Boil	Bravo	15 g	30 min	15.5 %
Chmiel o właściwościach gorczkowych stosowany do piw górnej fermentacji. Nadaje lekko owocowe i kwiatowe nuty. Polecany do piw typu AIPA.				
Aroma (end of boil)	Mosaic	30 g	5 min	10 %

Chmiel o kuszących właściwościach aromatycznych, nowa amerykańska odmiana opracowana w 2012 roku wywodząca się z chmielu Simcoe. Znany również jako HBC369. Ze względu na aromatyczną intensywność bywa nazywany "Citrą na sterydach", wnosi mieszankę aromatów mango, cytryny, owoców tropikalnych oraz ziemisto - żywicznych.

Dry Hop	Centennial	25 g	5 day(s)	10.5 %
---------	------------	------	----------	--------

Chmiel aromatyczny o nutach cytrusowych. Idealny do piw górnej fermentacji. Intensywny aromat.

Dry Hop	Lublin (Lubelski)	15 g	5 day(s)	4 %
---------	-------------------	------	----------	-----

Słynny Polski chmiel aromatyczny. Nadaje piwu intensywny aromat. Stosowany do szerokiej gamy piw.

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	15 g	Fermentis