

Hazy DIPA

- Gravity **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **100**
- SRM **5**
- Style **Imperial IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **28 liter(s)**

Steps

- Temp **100 C**, Time **1 min**
- Temp **68 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **21 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Keep mash **1 min** at **100C**
- Sparge using **11.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Grain	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (14.3%)	82 %	5
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Amarillo	50 g	30 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	50 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Whirlpool	Sabro	30 g	20 min	15 %
Dry Hop	Citra	30 g	12 day(s)	12 %
Dry Hop	Mosaic	30 g	12 day(s)	10 %
Dry Hop	Sabro	30 g	12 day(s)	15 %

Dry Hop	Citra	20 g	7 day(s)	12 %
Dry Hop	Mosaic	20 g	7 day(s)	10 %
Dry Hop	Sabro	20 g	7 day(s)	15 %
Dry Hop	Citra	20 g	4 day(s)	12 %
Dry Hop	Mosaic	20 g	4 day(s)	10 %
Dry Hop	Sabro	20 g	4 day(s)	15 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Omega Yeast OYL-091 Hornindal Kveik	Ale	Liquid	100 ml	---

Notes

- Chmielenie:
 - pierwszy chmiel - Amarillo 50g - tuż przed filtracją
 - drugi chmiel - Amarillo - 50g - na 0' po zaprzestaniu gotowania
 - trzeci chmiel - mieszanka po 30g Citra/Mosaic/Sabro - przy temp 82* i zostawić na 20'
- Na cichą:
 - czwarty chmiel - mieszanka po 30g Citra/Mosaic/Sabro - po dwóch dniach burzliwej
 - piąty chmiel - mieszanka po 20g Citra/Mosaic/Sabro - przed przeleniem na cichą
 - szósty chmiel - mieszanka po 20g Citra/Mosaic/Sabro - po trzech dniach cichej
- Oct 5, 2020, 6:05 PM
- Zacieranie:
 1. Wsyp płatki do 4l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do 100°C, ciągle mieszając.
 2. Następnie dolej około 11l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp wszystkie ześrutowane słody ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 40 minut.
 3. Podgrzej zacier do 72°C i utrzymaj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej.
 4. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.
- Oct 5, 2020, 6:12 PM
- Wysładzanie:
 - Wysładzaj wodą o temp 76-78°C do uzyskania ~23l
- Oct 5, 2020, 6:13 PM