

#25 Red Devil Red IPA

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **47**
- SRM **14.2**
- Style **Red IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **14 %**
- Size with trub loss **19.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **24 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.62 liter(s) / kg**
- Mash size **20.5 liter(s)**
- Total mash volume **26.1 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **50 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **20.5 liter(s)** of strike water to **71.2C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **9.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pilsner malt | 3.8 kg (67.3%) | 82 % | 4 |
| Grain | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 1 kg (17.7%) | 80 % | 22 |
| Grain | Simpsons Red Rye Crystal | 0.5 kg (8.8%) | 75 % | 270 |
| Grain | Weyermann - Carapils | 0.35 kg (6.2%) | 78 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------|--------|--------|------------|
| Boil | Iunga | 22 g | 50 min | 11 % |
| Aroma (end of boil) | Mosaic | 20 g | 10 min | 10 % |
| Aroma (end of boil) | Amarillo | 20 g | 7 min | 9.5 % |
| Aroma (end of boil) | Mosaic | 20 g | 7 min | 10 % |
| Whirlpool | Amarillo | 30 g | 0 min | 12 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Whirlpool | Mosaic | 20 g | 0 min | 10 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Whirlpool | Simcoe | 20 g | 0 min | 13.2 % |

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------|------|----------|--------|
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Dry Hop | Amarillo | 60 g | 3 day(s) | 9.5 % |
| Dry Hop | Mosaic | 50 g | 3 day(s) | 10 % |
| Dry Hop | Simcoe | 30 g | 3 day(s) | 13.2 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------------------------|------|-------|--------|-------------|
| Omega Yeast OYL-090 Espe Kveik | Ale | Slant | 150 ml | Omega Yeast |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------------|-----------------|--------|-----------|-----------|
| Water Agent | Gips piwowarski | 4 g | Mash | 60 min |
| Fining | Mech irlandzki | 5 g | Boil | 8 min |
| Other | Witamina C | 1.5 g | Secondary | 10 day(s) |
| Other | Witamina C | 1.5 g | Bottling | --- |
| Other | Glukoza | 90 g | Bottling | --- |

Notes

- 2 miejsce na XI Warszawskim Konkursie Piw Domowych 2021 w kategorii Red IPA

WARKA 25

07.08.2021

Piwo z zacieraniem sładów (18,6 litra fermentowało)

Red Devil Red IPA

Słód Viking Malt Pilzneński 4 kg 0zł (nagroda)

Monachijski typ II Weyermann 1 kg 6zł

Simpsons Red Rye Crystal 0,5 kg 5zł

Słód Weyermann Carapils 0,35 kg 2,5 zł

Chmiel lunga 22 g 2zł

Chmiel Amarillo 100 g 14 zł (hurt)

Chmiel Mosaic 100 g 21 zł

Chmiel Simcoe 50 g 11 zł

Drożdże piwowarskie Omega Yeast OYL-090 Espe Kveik 10 zł (40zł/4 warki)

(w sumie 72 zł)

do zacierania dodałem 4 gramów gipsu piwowarskiego, zacieralem w 21 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 24 litrów brzezki po filtracji, przed gotowaniem blg 11,5, po gotowaniu zostało 21,8 litra brzezki blg 13,2, strata na gotowaniu 2,2 litra, strata na przelewaniu 3,2 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 18,6 litrów brzezki, blg początkowe 13,2

Pomiar blg: po 2 dniach - 4 po 6 - 2 po 10 - 1,7 po 17 - 1,7

Straty na mierzaniu blg 0,5 litra

Przelałem na cichą po 10 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę

Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra

Dodałem chmiel na zimno przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 20 dniach fermentacji

Straty przy filtrowaniu 1,5 litra

Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (86 gramów - ~5,6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama do cichej i 1,5 grama do butelkowania), do butelkowania zostało 15,5 litra

Blg początkowe 13,2, końcowe 1,7, alk 6,3

10 dni na fermentacji burzliwej, 10 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 27.08.2021,

29 butelek, ~3zł za butelkę

Aug 29, 2021, 6:37 PM