

#73 Zest Amerykan IPA

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **60**
- SRM **5.1**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12.5 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **12.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **25 %/h**
- Boil size **17.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **69 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **11.8 liter(s)**
- Total mash volume **15.8 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **11.8 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Sparge using **9.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **17.5 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2.9 kg (73.6%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	0.6 kg (15.2%)	85 %	4
Grain	Słód owsiany Fawcett	0.4 kg (10.2%)	61 %	5
Grain	Abbey Malt Weyermann	0.04 kg (1%)	75 %	45

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	25 g	45 min	12 %
Aroma (end of boil)	Mieszanka CitraCascadeAmarillo	15 g	10 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Mieszanka CitraCascadeAmarillo	15 g	5 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Mieszanka CitraCascadeAmarillo	15 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Mieszanka CitraCascadeAmarillo	30 g	0 min	9.5 %
Dry Hop	Mieszanka CitraCascadeAmarillo	15 g	12 day(s)	9.5 %
3. dzień fermentacji				
Dry Hop	Mieszanka CitraCascadeAmarillo	30 g	7 day(s)	9.5 %

6. dzień fermentacji				
Dry Hop	Mieszanka CitraCascadeAmarillo	30 g	2 day(s)	9.5 %
13-14. dzień - po CC bądź w trakcie - do rozważenia				

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Oslo	Ale	Liquid	800 ml	kveik

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Zest?	1 g	Secondary	7 day(s)

Notes

- Odfermentowanie + 85%
Alkohol - ~6.3%
Butelkowanie 29.10.20

11.10.20

Zacieranie: 66C na sterowniku

150g chmielu - Citra Cascade Amarillo w proporcji 2:1:2

Przed gotowaniem - 13.5 blg 17,5l

O-BLG: 14,6 brix

F-BLG:

Alk:

Fermentacja - schemat / temperatury:

Starter zadany w temperaturze 16 stopni

Dzień 1 - piwo 16 stopni, temp otoczenia 19°C

Dzień 2 - piwo 20 stopni, temp otoczenia 18,5°C, drożdże wyszły z fermentora; pod wieczór temp spadła do 18,6°C, piwo przeniesione do pokoju

Dzień 3 - 10:00 - 20,2 °C; 19:00 - 21°C

Dzień 4 - rano dodana pierwsza dawka chmielu; piwo złapało 22 °C, o 19:30 20,9 °C

Dzień 5 - 21,5 °C

Dzień 6 - 21,5 °C; dodatek zestu gotowanego w soku: cytryna (223g), pomarańcza deserowa (277g), grejpfrut (362g); pomiar refraktometrem 7 brix

Jul 21, 2020, 10:53 PM