

Hibi

- Gravity **11.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **6.7**
- Style **Fruit Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.2 liter(s)**
- Total mash volume **21.6 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **30 min**
- Temp **73 C**, Time **30 min**

Mash step by step

- Heat up **16.2 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **63C**
- Keep mash **30 min** at **73C**
- Sparge using **20.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (46.3%)	80 %	4
Grain	Pszeniczny	0.4 kg (7.4%)	85 %	4
Grain	Strzegom Wiedeński	2 kg (37%)	79 %	10
Grain	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (9.3%)	75 %	30

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Boil	Motueka	25 g	15 min	7 %
Boil	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %
Boil	Galaxy	32 g	5 min	15 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Dry	10 g	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Flavor	Suszone kwiaty hibiskusa	150 g	Boil	5 min
Flavor	Suszone kwiaty hibiskusa	150 g	Secondary	7 day(s)

Notes

- W piwie po zadaniu kwiatów na cichą wystąpiła infekcja lactobacillusem. Poprawiło to walory smakowe piwa, zalecałbym jednak dezynfekcję kwiatów przed dodaniem na cichą, żeby nie było takich przygód, bo kto wie co wyrośnie
Feb 29, 2016, 3:12 PM