

# Merkury (PPOS) - New England IPA

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **78**
- SRM **5.3**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **17.5 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **20.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **27 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **80 C**, Time **20 min**

## Mash step by step

- Heat up **21 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **20 min** at **80C**
- Sparge using **10.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pale ale 5.5-7.5 EBC Weyermann®	4.8 kg (80%)	79 %	7
Było 5kg, ale 200g użyłem do zrobienia 1l starteru.				
Grain	Płatki pszeniczne	0.6 kg (10%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.6 kg (10%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Amarillo® (USA) - granulát (7 - 11 % alfa kwasów)	30 g	---	9 %
Aroma (end of boil)	Mosaic® (USA) - granulát (10,5 - 14 % alfa kwasów)	60 g	0 min	12.25 %
Whirlpool	Mosaic® (USA) - granulát (10,5 - 14 % alfa kwasów)	30 g	110 min	12.25 %
Whirlpool	Citra® (USA) - granulát (11 - 15 % alfa kwasów)	30 g	100 min	13 %
Whirlpool	Amarillo® (USA) - granulát (7 - 11 % alfa kwasów)	30 g	100 min	9 %

Whirlpool	Galaxy (AUS) - granulát (12 - 16 % alfa kwasów)	30 g	100 min	14 %
Dry Hop	BIOTRANSFORMACJA Citra® (USA) - granulát (11 - 15 % alfa kwasów)	30 g	15 day(s)	13 %
Dry Hop	Citra® (USA) - granulát (11 - 15 % alfa kwasów)	30 g	3 day(s)	13 %
Dry Hop	Amarillo® (USA) - granulát (7 - 11 % alfa kwasów)	30 g	3 day(s)	9 %
Dry Hop	Galaxy (AUS) - granulát (12 - 16 % alfa kwasów)	60 g	3 day(s)	14 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Liquid	30 ml	Ze starterem 1l

## Notes

- The yeast selection is a matter open to debate. This style can be made with neutral or fruity American or English yeast. However, some swear by special strains derived from some of the well-known commercial producers. These products are available from some smaller yeast suppliers, such as GigaYeast GY054 Vermont IPA, Yeast Bay VT Ale Strain, or Omega Yeast Lab OYL-052 DIPA Ale. White Labs WLP095 (Burlington Ale) and Wyeast 1318 (London III) are also popular.

może 10% first wort, 20% flameout, 30% whirlpool, 10% na burzliwą i 30% na zimno.

30  
60  
120  
30  
120

67-68 st zacieranie na lenia było w planach

Starter zrobiony z 200g słoðu pale ale w 1l wody. Z przelania przez sito wyszło 10,5BLG BEZ wysładzania, niczego. Wniosek - następnym razem na 1l wystarczy ok. 150g słoðu, bo jeszcze gotowanie zagęści.

zasyp: 4,8kg słoðu PALE ALE Weyermann, 600g płatków owsianych i 600g płatków pszennych

zacieranie: 68,5 st C

mash-out: przegrzany! przekroczyłem 80st C, bo zbiłem termometr

chmielenie:

first wort hopping: 1 amarillo

flame-out: 2 mosaic, mosaic

whirlpool: 4 mosaic, citra, galaxy, amarillo (przy 76, reszta przy 69)

kilka godzin po zadaniu drożdży: 1 citra (czyli niemal od początku burzliwej

fermentacji, aby zaszła biotransformacja)

na cichą, na 3-4 (?) dni: 4 citra, galaxy, galaxy, amarillo

zawsze koncz na 72-74 stopniach, bo jak przekroczysz 76 to wyługujesz taniny i będzie w chuj gorzko

whirlpool trwał ok. 120minut. Amarolli poszło po schłodzeniu do 76 i resztę miałem wrzucać po chwili, ale temperatura momentalnie spadła do ok. 55st.C, więc wrzuciłem resztę chmielu i podgrzewałem gar w kaskie wrzątkiem. Osiągnąłem ponad 60, poczekałem jeszcze trochę wciąż podgrzewając i po osiągnięciu prawie 70st.C poczekałem jeszcze ok. 25 minut i zacząłem chłodzenie właściwe. Całość whirlpoola trwała około 2-2,5h.

odfermentowało do 4 stopni plato z 15 po 6 dniach burzliwej (burzliwej mocno :D) i 10 dniach cichej

przez gotowanie chmielin, żeby zlać brzeczka z osadu z resztek po gotowaniu goryczka jest milion - nie

rób tego nigdy chuju  
May 22, 2018, 6:24 PM