

# Pleban Heban

- Gravity **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **51**
- SRM **24.3**
- Style **Black IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.7 liter(s)**
- Boil time **65 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **86 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.62 liter(s) / kg**
- Mash size **17 liter(s)**
- Total mash volume **23.5 liter(s)**

## Steps

- Temp **64 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **17 liter(s)** of strike water to **72.4C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **64C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Sparge using **18.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilznieński	5 kg (76.9%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Grain	Carafa III	0.3 kg (4.6%)	70 %	1034
wrzucić po wygrzewie, tuż przed filtracją				
Grain	Chocolate Malt (US)	0.2 kg (3.1%)	60 %	690
wrzucić po wygrzewie, tuż przed filtracją				

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Tomyski	25 g	60 min	4 %
Boil	Chinook PL	20 g	30 min	8 %
Boil	Simcoe	20 g	30 min	12.6 %
Whirlpool	Chinook PL	30 g	20 min	8 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	20 min	12.6 %
Dry Hop	Chinook PL	50 g	2 day(s)	8 %
Dry Hop	Simcoe	50 g	2 day(s)	12.6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	150 ml	Fermentis

## Notes

- Fermentować od 16°C, po zwolnieniu pracy drożdży (zwykle 3-4 dzień) podnosić o 1°C na dobę do max 20°C. Piwo wyszło prawidłowe, ale więcej go nie uwarzę, do dupy ten styl jest. Ani to porter, ani to IPA, ni pies ni wydra coś na kształt świdra  
*Sep 12, 2022, 8:49 PM*