

Black IPA bonifacy_pankracy wypok

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **50**
- SRM **26.6**
- Style **Black IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **8 %**
- Size with trub loss **22.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **28 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **76 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **19 liter(s)**
- Total mash volume **25.3 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4.6 kg (72.7%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	0.65 kg (10.3%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.6 kg (9.5%)	85 %	3
Grain	Carafa III	0.48 kg (7.6%)	70 %	1034

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Simcoe	10 g	60 min	11.5 %
Boil	Simcoe	7 g	30 min	11.5 %
Boil	Citra	7 g	25 min	12 %
Boil	Mosaic	7 g	20 min	12 %
Aroma (end of boil)	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Aroma (end of boil)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	10 g	5 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	13 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	13 g	15 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	13 g	15 min	10 %
Whirlpool	zest 3 pomarancze, 3 limonki, zielony grapefruit	1 g	15 min	1 %
Whirlpool	sok z limonki	1 g	0 min	1 %
Dry Hop	Simcoe	33 g	3 day(s)	13.2 %
Dry Hop	Citra	33 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Mosaic	33 g	3 day(s)	10 %

Notes

- Black Ipa 15.2 blg 6% alk. 55 Ibu 77EBC

Receptura na 25.5l brzezki gorącej co przełożyło się na 20L gotowego piwa.

Skórka z 3 małych pomarańczy, 3 limonek i zielonego grapefruita. Zebrana tylko wierzchnia warstwa. Sok z 1 limonki.

Zacieranie

50 min w temp. 68-64C

Podgrzanie do 76C, po 10 min dodana CaraFa a następnie filtracja.

Whirlpool 15min w 88C a w nim po 13g Simcoe, Citry i Mosaica + cały zest.

W temp 66C dodany sok z limonki.

Temp. fermentacji podnoszona od 16C do 19C w ciągu tygodnia. Drugi tydzień fermentacji w temp. 20C.

Fermentacja cicha 3 dni w temp 14°C, na ten czas dodałem po 34g każdego z wyżej wymienionych chmieli.

Jan 13, 2019, 10:28 AM