

## #33 Dark Side Of The Beer

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **64**
- SRM **26**
- Style **Black IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **14 %**
- Size with trub loss **20.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **25.6 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **64 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.34 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **28.6 liter(s)**

### Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **74C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **10.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.6 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name                                         | Amount         | Yield  | EBC  |
|-------|----------------------------------------------|----------------|--------|------|
| Grain | Fawcett Pale Ale Maris Otter                 | 3.5 kg (50.5%) | 85 %   | 6    |
| Grain | Simpsons - Golden Naked Oats                 | 0.5 kg (7.2%)  | 73 %   | 20   |
| Grain | Simpsons - Imperial                          | 0.5 kg (7.2%)  | 82.5 % | 45   |
| Grain | Pszeniczny                                   | 1 kg (14.4%)   | 85 %   | 4    |
| Grain | Płatki owsiane                               | 0.4 kg (5.8%)  | 85 %   | 3    |
| Grain | Weyermann - Carapils                         | 0.33 kg (4.8%) | 78 %   | 4    |
| Grain | Simpsons - Black Malt na mashout na 3 minuty | 0.25 kg (3.6%) | 1 %    | 1500 |
| Grain | Simpsons Red Rye Crystal                     | 0.1 kg (1.4%)  | 75 %   | 270  |
| Sugar | cukier                                       | 0.35 kg (5.1%) | 78.3 % | 2    |

### Hops

| Use for             | Name   | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------------------|--------|--------|--------|------------|
| Boil                | lunga  | 16 g   | 50 min | 11 %       |
| Aroma (end of boil) | Mosaic | 50 g   | 15 min | 12.8 %     |
| Aroma (end of boil) | Galaxy | 50 g   | 5 min  | 16.2 %     |

|         |          |      |          |        |
|---------|----------|------|----------|--------|
| Dry Hop | Simcoe   | 50 g | 3 day(s) | 12.8 % |
| Dry Hop | Mosaic   | 50 g | 3 day(s) | 12.8 % |
| Dry Hop | Amarillo | 50 g | 3 day(s) | 8.4 %  |

## Yeasts

| Name          | Type | Form  | Amount | Laboratory |
|---------------|------|-------|--------|------------|
| Lutra OYL-071 | Ale  | Slant | 100 ml | Omega      |

## Extras

| Type        | Name           | Amount | Use for  | Time   |
|-------------|----------------|--------|----------|--------|
| Water Agent | gips           | 8 g    | Mash     | 60 min |
| Fining      | mech irlandzki | 6 g    | Boil     | 8 min  |
| Other       | witamina C     | 2.5 g  | Bottling | ---    |
| Other       | glukoza        | 96 g   | Bottling | ---    |

## Notes

- WARKA 33  
11.03.2022  
Dark Side Of The Beer Black IPA (21 litrów fermentowało)

Słód Fawcett Pale Ale Maris Otter 3.5 kg  
Słód Simpsons - Golden Naked Oats 0.5 kg  
Słód Simpsons - Imperial 0.5 kg  
Słód Pszeniczny 1 kg  
Słód Płatki owsiane 0.4 kg  
Słód Weyermann - Carapils 0.33 kg  
Słód Simpsons - Black Malt na mashout na 3 minuty 0.25 kg  
Słód Simpsons Red Rye Crystal 0.1 kg  
Chmiel lunga 16 g  
Chmiel Mosaic 100 g  
Chmiel Galaxy 50 g  
Chmiel Simcoe 50 g  
Chmiel Amarillo 50 g  
Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik (gęstwa)

do zacierania dodałem 6 gramów gipsu piwowarskiego,  
zacierałem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzeczki,  
po filtracji, przed gotowaniem blg 12,5, do gotowania dodałem 0,35kg cukru, po gotowaniu zostało 23,3 litra  
brzeczki blg 15,5, strata na gotowaniu 2,2 litra, strata na przelewaniu 2,3 litra, po schłodzeniu i przelaniu do  
fermentora zostało 21 litrów brzeczki, blg początkowe 15,5.

Pomiar blg: po 2 dniach - 5,2 po 5 - 3,5 po 16 - 3,2  
Straty na mierzaniu blg 0,6 litra

Przeleżałem na cichą po 9 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę  
Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra  
Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury  
Filtrowałem i butelkowałem po 19 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 2,5 litra  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (92 gramów - ~5,8 gr. na litr piwa) i witaminą C (2,5 grama), do  
butelkowania zostało 16,7 litra

Blg początkowe 15,5 końcowe 3,2, alk 6,9  
9 dni na fermentacji burzliwej, 10 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 30.03.2022  
32 butelki  
Mar 30, 2022, 5:19 PM