

BIPA

- Gravity **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **50**
- SRM **29.8**
- Style **Black IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **17.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.62 liter(s) / kg**
- Mash size **14 liter(s)**
- Total mash volume **19.4 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4 kg (74.8%)	80 %	5
Grain	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.7%)	79 %	10
Grain	Weyermann Carafa 3 Special	0.25 kg (4.7%)	65 %	1400
Grain	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.9%)	68 %	601

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	30 g	60 min	10 %
Boil	Cascade PL	20 g	15 min	5.5 %
Boil	Citra	10 g	15 min	12.9 %
Dry Hop	Mosaic	20 g	7 day(s)	12.5 %
Dry Hop	Citra	20 g	7 day(s)	12.9 %
Dry Hop	Cascade PL	20 g	7 day(s)	5.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Notes

- 20.10.2020
14 litrów wody podgrzane do temperatury 70°C
Po wyłączeniu palnika dodane sody pale ale i wiedeński - temperatura po dodaniu 66°C
Po 25 minutach temperatura spadła do 65°C, podgrzane do 68°C.
Po 60 minutach zacierania temperatura spadła do 65°C
Wygrzew do 76°C
30 minut - ułożenie złoża
Woda do wysładzania - temperatura około 72°C
Po wysładzaniu ponad 20 litrów
Gotowanie 60 min
30g Jungi na 60 min, 10g Citry i 20g Cascade na 15 min, w woreczkach

Chmiel wyjęty po gotowaniu

Chłodzenie:

Garnek na tarasie przez 2 godziny, przelane do fermentora

Brzeczka nastawna - 15,5l

Rano dodane drożdże, bez uwadniania, US-05

Fermentacja burzliwa w piwnicy przy 18,5°C przez 7 dni

19.02.2018

Przelane na cichą, zebrana gęstwa, dodany chmiel w woreczku, 10g Simcoe i Citry oraz 20g Amarillo

4.03.2018

Rozlane do butelek po 13 dniach cichej

28 butelek 0,5l i 1 butelka 0,33l

80g cukru do refermentacji

Oct 20, 2020, 1:47 PM