

Black IPA

- Gravity **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **36**
- SRM **29.8**
- Style **Black IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **20.7 liter(s)**
- Total mash volume **27.6 liter(s)**

Steps

- Temp **61 C**, Time **60 min**
- Temp **70 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **20.7 liter(s)** of strike water to **67.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **61C**
- Keep mash **20 min** at **70C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **11.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg (70.4%)	80 %	5
Grain	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7%)	78 %	4
Grain	Carafa III	0.5 kg (7%)	70 %	1034
Grain	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7%)	83 %	5
Grain	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (5.6%)	75 %	2
Sugar	Brown Sugar, Dark	0.2 kg (2.8%)	100 %	99

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sorachi Ace	10 g	60 min	10 %
Boil	Sorachi Ace	20 g	30 min	10 %
Boil	Sorachi Ace	30 g	15 min	10 %
Aroma (end of boil)	Sorachi Ace	40 g	0 min	10 %
Dry Hop	Sorachi Ace	40 g	7 day(s)	10 %
Dry Hop	Sorachi Ace	60 g	3 day(s)	10 %

Yeasts

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

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	cukier trzcinowy	0.2 g	Boil	15 min

Notes

- Uwagi
Cukier trzcinowy 0,2kg powinien podnieść gęstość o ok 0,8Blg do ok 17,6 Blg
Schładzane do temperatury 22 st. C. Zadane drożdże (gęstwa) i zostawione w 16 st. C na noc, żeby jeszcze obniżyć temperaturę brzezki.
Po nocy przeniesione do pomieszczenia o temperaturze 18 st. C.
Wysładzać do 28l. Po gotowaniu i oddzieleniu brzezki od chmielin zostało około 23 l, 17 blg (mierzone refraktometrem).

Fermentacja:

- 10 dni fermentacji burzliwej. Najpierw 5 dni około 19 st. C (mierzone termometrem dotykowym, granica błędu do 1st. C). Po 5 dniach przeniesione do pomieszczenia o temperaturze pokojowej około 22 st. C.
- Po 10 dniach ekstrakt zszedł do 5 blg (mierzone baligomierzem), przelane do kolejnego fermentora na cichą fermentację i chmienie na zimno.
- 5 dni na dofermentowanie w temperaturze pokojowej. Po 5 dniach pierwsza porcja chmielu na zimno, 40 g Sorachi Ace. Druga porcja chmielu na zimno po 4 dniach, 60 g Sorachi Ace, przeniesione do niższej temperatury (około 14 st. C) na 3 dni.
- Po 3 dniach zabutelkowane, ekstrakt zszedł ostatecznie do 3,5 blg. Do refermentacji użyłem 110 g glukozy na 21l gotowego piwa.

Receptura Filipa Guilherme na Black IPA Single Hop Sorachi Ace, 17 blg.

Jun 1, 2021, 11:44 PM