

BLACK NE IPA "czarne błoto"

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **38.1**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **13 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **13.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **16.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.6 liter(s)**
- Total mash volume **16.8 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **12.6 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **16.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (57.1%)	80 %	5
Grain	Viking Wheat Malt	0.7 kg (16.7%)	83 %	5
Grain	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.5 kg (11.9%)	70 %	1024
Grain	Wheat, Flaked	0.2 kg (4.8%)	77 %	4
Grain	Oats, Flaked	0.2 kg (4.8%)	80 %	2
Grain	Barley, Flaked	0.2 kg (4.8%)	70 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	10 g	60 min	12 %
Aroma (end of boil)	Citra	10 g	5 min	12 %
Aroma (end of boil)	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	10 g	20 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Dry Hop	Amarillo	10 g	3 day(s)	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %

Dry Hop	Simcoe	10 g	3 day(s)	13.2 %
---------	--------	------	----------	--------

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile

Notes

- hopstand na 20 min

modyfikacja wody, gips? plus chlorek wapnia $Cl > SO_4$

...płatki wrzucić do 5 l ciepłej wody i powoli podnieść temperaturę do wrzenia ciągle mieszając. Potem dolać około 10 l ciepłej wody i podgrzać całość do temperatury 70°C i teraz słody...

start 16-18 ->18-21

1. dzień burzliwej 30 G AMARILO

jeśli fermentacja się zakończyła przenieść do chłodniejszego miejsca, i teraz ,40 citry, PO 2 DNIACH 40 G CITRY, 2 dni i 30G AMARILLO

teraz przelać na cichą oddzielając chmieliny.. 4-5 dni max z chmielem

~3,5 g glukozy/0,5l

Oct 6, 2018, 11:21 PM