

Fruit IPA z mango i czarną porzeczką

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **25**
- SRM **9.4**
- Style **Fruit Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **8 liter(s)**
- Total mash volume **10 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **100 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **8 liter(s)** of strike water to **71.8C**
- Add grains
- Keep mash **100 min** at **66C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **21.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal	1.7 kg (31.5%)	81 %	26
Liquid Extract	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (31.5%)	80 %	35
Grain	Płatki pszeniczne	1 kg (18.5%)	65 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (9.3%)	65 %	3
Grain	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.5 kg (9.3%)	75 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Equinox	30 g	15 min	13.1 %
Aroma (end of boil)	Equinox	30 g	5 min	13.1 %
Dry Hop	Mosaic	60 g	3 day(s)	10 %

Yeasts

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

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	purre mango	1000 g	Primary	12 day(s)
Flavor	czarna porzeczka	360 g	Primary	12 day(s)

Notes

- 1, Zastosowałem za mało słodu!!! 0,5 kg pilzneńskiego Weyermanna nie dało rady scukrzyć 1,5 kg płatków pszennych i owsianych. Mimo pozytywnej próby jodowej zaryzykowałem i puściłem proces dalej.
- 2. Owoce dodałem w 3 dniu fermentacji burzliwej.
- 3. Piwo wyszło bardzo dobre, z wyraźną goryczką i delikatną charakterystyczną nutą owocową i delikatnie czerwonym odcieniem.

Sep 2, 2020, 11:19 AM