

Perlage IPA

- Gravity **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **3.8**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **6.5 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **6.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **8 %/h**
- Boil size **8.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **2.4 liter(s)**
- Total mash volume **3.2 liter(s)**

Steps

- Temp **69 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **2.4 liter(s)** of strike water to **77.2C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **69C**
- Sparge using **6.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **8.1 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|----------------|---|----------------|-------|-----|
| Liquid Extract | Zagęszczony sok z białych winogron 65Blg - Profimator | 1 kg (52.6%) | 65 % | 1 |
| Grain | Viking Pale Ale malt | 0.8 kg (42.1%) | 80 % | 5 |
| Liquid Extract | WES ekstrakt słodowy jasny | 0.1 kg (5.3%) | 80 % | 7 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|-----------------|--------|----------|------------|
| Boil | Perle | 15 g | 20 min | 7 % |
| Aroma (end of boil) | Oktawia | 20 g | 15 min | 7 % |
| Boil | Hallertau Blanc | 15 g | 1 min | 11 % |
| Whirlpool | Hallertau Blanc | 15 g | -5 min | 11 % |
| Dry Hop | Perle | 20 g | 3 day(s) | 7 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------|------|-------|--------|------------|
| US-05 | Ale | Slant | 300 ml | Safale |

Notes

- Zamierzone parametry tego piwa to: 16Blg, 70IBU, po prostu kalkulator nie uwzględnia że ekstrakt winogronowy podnosi objętość.

Piwo w stylu Biere de Champaigne / Bier Brut - w celu zmierzenia się z tematem rozpoczętym przez piwo "Pan i Pani".

Chmienie: w całości chmiel rzucamy w gar, bez żadnych torebek. IBU będzie znacznie wyższe dzięki temu, można je wyliczyć zwiększając wszystkie czasy o 10 minut.

Chłodzimy od razu w wannie mieszając. Gdy spadnie poniżej 90st C, dajemy sok winogronowy. Gdy spadnie poniżej 80st C dajemy chmiel na whirlpool - 15g Blanc i zostawiamy warkę do wystygnięcia w zimnej wodzie.

wlew 1l soku winogronowego -> powinno się podnieść do 16Blg i objętość rośnie do 8l!

Także nie 17Blg tylko 16Blg właśnie.

Plus 0,5l gęstwy rozmieszanej z wodą i ekstraktem (50g ekstraktu do 200ml wody plus w to cała gęstwa).

Startujemy od razu z pitch rate 1,25 biliona na litr, tzn zadajemy 200ml gęstwy.

Przy tym piwie klarowanie żelatyną będzie wymagane.

Feb 13, 2017, 11:32 AM