

## #14 Citrocaldypse Now Hazy IPA

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **30**
- SRM **4.2**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **18 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **23.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.64 liter(s) / kg**
- Mash size **20 liter(s)**
- Total mash volume **25.5 liter(s)**

### Steps

- Temp **67 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **20 liter(s)** of strike water to **73.5C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **67C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **8.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.3 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name                      | Amount         | Yield | EBC |
|-------|---------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pilsneński         | 3.8 kg (69.1%) | 82 %  | 4   |
| Grain | Simpsons - Golden Promise | 1 kg (18.2%)   | 81 %  | 4   |
| Grain | Płatki pszenne            | 0.3 kg (5.5%)  | 85 %  | 3   |
| Grain | Płatki owsiane            | 0.4 kg (7.3%)  | 85 %  | 3   |

### Hops

| Use for   | Name    | Amount | Time     | Alpha acid |
|---|---------|--------|----------|------------|
| Boil  | Chinook | 17 g   | 50 min   | 13 %       |
| Aroma (end of boil)   | Citra   | 10 g   | 5 min    | 12 %       |
| Aroma (end of boil)   | Mosaic  | 10 g   | 5 min    | 10 %       |
| Whirlpool   | Citra   | 50 g   | 0 min    | 12 %       |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU |         |        |          |            |
| Whirlpool   | Mosaic  | 10 g   | 0 min    | 10 %       |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU |         |        |          |            |
| Dry Hop   | Citra   | 80 g   | 2 day(s) | 12 %       |
| Dry Hop   | Mosaic  | 40 g   | 2 day(s) | 10 %       |

## Yeasts

| Name   | Type | Form   | Amount | Laboratory       |
|--|------|--------|--------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze                               | Ale  | Liquid | 30 ml  | Fermentum Mobile |
| Starter drożdżowy zrobiony na 3 dni przed zadaniem |      |        |        |                  |

## Extras

| Type  | Name       | Amount | Use for  | Time |
|-------|------------|--------|----------|------|
| Other | Witamina C | 2 g    | Bottling | ---  |
| Other | Glukoza    | 93 g   | Bottling | ---  |

## Notes

- WARKA 14  
20.11.2020  
Piwo z zacieraniem sładów (18,9 litrów fermentowało)  
Citrocalypse Now Hazy AIPA  
Słód Viking Malt Pilzneński 4 kg 0zł (nagroda)  
Słód Simpsons Golden Promise 1 kg 7zł  
Płatki owsiane błyskawiczne 0,3kg 3zł  
Płatki pszenne błyskawiczne 0,3kg 2zł

Chmiel Chinook 18 gram 3zł  
Chmiel Citra 150 gram 36zł  
Chmiel Mosaic 50 gram 11zł

Drożdże płynne Fermentum Mobile - FM55 Zielone Wzgórze 0zł (nagroda) (w sumie 62zł)

zacierałem w 20 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 23 litrów brzezki  
po filtracji, przed gotowaniem blg 12, po gotowaniu zostało 21 litrów brzezki blg 14  
strata na gotowaniu 2 litry, strata na przelewaniu 2,5 litra  
po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 18,5 litra brzezki (plus około 0,4 litra startera drożdżowego) blg początkowe 14

Pomiar blg: po 4 dniach - 5,5 po 11 - 4,5 po 17 - 4,0  
Straty na mierzaniu blg 0,4 litra

Przelałem na cichą po 14 dniach burzliwej  
Straty przy przelewaniu na cichą 0,8 litra

Dodałem na 3 dni przed butelkowaniem: 80 gram Citry i 40 gram Mosaica

Filtrowałem i butelkowałem po 20 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 2 litry  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (80 gramów - ~4,8 gr. na litr piwa) i witaminą C (2 gramy), do butelkowania zostało 16,5 litra

Blg początkowe 14, końcowe 4, alk 5,6  
14 dni na fermentacji burzliwej, 6 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 10.11.2020,  
31 butelek, ~2,50zł za butelkę  
(zajebisty soczek, ale piana dziwna i za wysoka i szybko siada, porównać z Down Underem czy to nie przez płatki pszenne)  
Jan 21, 2021, 11:24 PM