

#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 słodów (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