

Brut IPA

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **18**
- SRM **3**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.5 liter(s)**
- Total mash volume **18 liter(s)**

Steps

- Temp **62 C**, Time **80 min**
- Temp **76 C**, Time **2 min**

Mash step by step

- Heat up **13.5 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **80 min** at **62C**
- Keep mash **2 min** at **76C**
- Sparge using **18.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.5 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Pale Ale | 2 kg (44.4%) | 81 % | 4 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.5 kg (11.1%) | 85 % | 3 |
| Grain | Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy | 1 kg (22.2%) | 80 % | 5 |
| Grain | Płatki ryżowe | 1 kg (22.2%) | 85 % | 1 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|------------|--------|----------|------------|
| Aroma (end of boil) | Citra | 15 g | 5 min | 12 % |
| Aroma (end of boil) | Vic Secret | 15 g | 5 min | 16.3 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 15 min | 12 % |
| Whirlpool | Cascade | 10 g | 15 min | 6 % |
| Whirlpool | Vic Secret | 10 g | 15 min | 16.3 % |
| Dry Hop | Citra | 30 g | 5 day(s) | 12 % |
| Dry Hop | Vic Secret | 20 g | 5 day(s) | 16.3 % |
| Dry Hop | Cascade | 20 g | 5 day(s) | 6 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------|------|------|--------|------------|
|------|------|------|--------|------------|

| | | | | |
|--------------|-----|-----|------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 11 g | Fermentis |
|--------------|-----|-----|------|-----------|

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|----------------|--------|---------|--------|
| Fining | mech irlandzki | 7 g | Boil | 15 min |

Notes

- Po warzeniu zmętnienie brzezki i spory osad białkowy; po ok 24h od zlania brzezki, przed zadaniem drożdzy osady na dnie fermentora - zlano do nowego fermentora (strata ok 2l)
Drożdże US05 dodano 2.03 (po około dobie od warzenia). Początkowe ok 12,5 BRIX

Glukoamylazę w płynie (ok 4 ml) dodano 6.03 przy poziomie 10 BRIX.

16.03 poziom BRIX ok 4 (O BLG). Dodano do fermentora chmiel. Planowane przetrzymanie w temperaturze pokojowej do 18.03 i na 72h do lodówki w temp. 3 stopnie.

Rozlew 21.03 z dodatkiem 165 g glukozy. Piwo klarowne.

Glukoamylaza ok 5ml dodana na start fermentacji, zaraz po drożdżach. Fermentacja burzliwa od ok. 16 stopni przez tydzień podnoszona do ok 19, a w 2 tygodniu - do 20 stopni.

Po 2 tygodniach wciąż utrzymuje się gęsta piana drożdżowa na powierzchni.
Podniesienie temperatury do 21-22 stopni.

Po 17 dniach przelano na cichą, BRIS 3,5, BLG 0,00

Dodano 20 g citry oraz 38 g cascade na cichą

May 15, 2019, 10:01 AM