

Red IPA

- Gravity **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **67**
- SRM **18.5**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **18.7 liter(s)**
- Total mash volume **24 liter(s)**

Steps

- Temp **62 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**

Mash step by step

- Heat up **18.7 liter(s)** of strike water to **68C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **62C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Sparge using **16.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (75%)	85 %	7
Grain	Weyermann - Carared	0.5 kg (9.4%)	75 %	45
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (9.4%)	80 %	6
Grain	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg (4.7%)	79 %	22
Grain	Strzegom Barwiący	0.08 kg (1.5%)	68 %	1300

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	15.5 %
Aroma (end of boil)	Citra	25 g	5 min	12 %
Aroma (end of boil)	Simcoe	25 g	1 min	13 %
Dry Hop	Amarillo	60 g	14 day(s)	9.5 %
Dry Hop	Cascade	30 g	14 day(s)	6 %

Yeasts

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

Notes

- Słód śrutowany w młynku do kawy, error nie do powtórzenia więcej.

Po wysładzaniu odebrałem 30l brzezki podczas gdy z zacieru płynęło jeszcze 7 blg.

Kosmiczne straty bo z tych 30l po chmieleniu wyszło 19l nastawnej. O dziwo blg w punkt bo 15 bez dolewania, natomiast odparowywanie to już inna kwestia.

Wynik końcowy:

Z 30l brzezki po chmieleniu wyszło 19L brzezki nastawnej, fermentacja w 20C

Burzliwa - 13 dni, zeszło do 3,5 Blg i tu poważny Error:

Po sprawdzeniu Blg po 10 dniach zeszło do 5, następnie po kolejnych trzech dniach do 3,5 i zlałem na cichą bez sprawdzenia czy zakończyła się już fermentacja. (granaty bardzo możliwe).

Cicha i chmielenie na zimno trwały 14 dni. W tym czasie blg spadło do 1. pozostało 18L.

Do refermentacji 110g cukru. Sporo strat przy butelkowaniu.

Wyszło 34 butelki 0,5L.

Aug 2, 2016, 11:54 AM

- Problemy przy zlewaniu piwa do refermentacji, zaciągnąłem dużo chmielin. Następnym razem zastosuję wężyk w oplocie.

Za wysoka temperatura zadania drożdży - 23C. Cierpliwie czekaj aż wystudzi się do 18C.

Piwo mętne, powiedziałbym że nawet błotniste, podczas butelkowania. po tygodniu mętność zdecydowanie mniejsza.

Kolor marny.

Aug 2, 2016, 11:54 AM