

#14 Citrocallypse 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 zacieranem 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