

#19 Fear Of The Dark Black IPA

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **45**
- SRM **28.4**
- Style **Black IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **12 %**
- Size with trub loss **18.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **23.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.47 liter(s) / kg**
- Mash size **20 liter(s)**
- Total mash volume **25.7 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **20 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **9.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.3 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|--|----------------|-------|------|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 2 kg (34.8%) | 80 % | 5 |
| Grain | Viking Pilszneński | 2.7 kg (47%) | 80 % | 4 |
| Grain | Weyermann - Carapils | 0.35 kg (6.1%) | 78 % | 4 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.4 kg (7%) | 85 % | 3 |
| Grain | Simpsons - Black Malt na mashout na 3 minuty | 0.3 kg (5.2%) | 1 % | 1500 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|--|---------|--------|----------|------------|
| Boil | Chinook | 20 g | 50 min | 13 % |
| Aroma (end of boil) | Mosaic | 40 g | 10 min | 10 % |
| Whirlpool | Mosaic | 90 g | 0 min | 10 % |
| Na 78 stopni na 30 minut, wpisane zero minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Dry Hop | Mosaic | 120 g | 3 day(s) | 10 % |

Yeasts

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

| | | | | |
|-------------------------------|-----|--------|--------|-------------|
| Wyeast 1272 - American Ale II | Ale | Liquid | 125 ml | Wyeast Labs |
|-------------------------------|-----|--------|--------|-------------|

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------------|----------------|--------|----------|--------|
| Water Agent | gips | 8 g | Mash | 60 min |
| Fining | mech irlandzki | 5 g | Boil | 8 min |
| Other | glukoza | 90 g | Bottling | --- |

Notes

- 3 miejsce na VIII Łódzkim Konkursie Piw Domowych w kategorii India Black Ale

WARKA 19

06.03.2021

Piwo z zacieraniem sładów (18,4 litra fermentowało)

Fear Of The Dark Black IPA

Słód Viking Malt Pilzneński 2,5 kg 0zł (nagroda)

Słód Pale Ale Weyermann 2kg 13zł

Słód Weyermann Carapils 0,35 kg 3zł

Słód Black Simpsons 0,3kg 4zł

Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 3zł

Chmiel Chinook 20g 3zł

Chmiel Mosaic 250g 53zł

Drożdże piwarskie płynne Wyeast 1272 American Ale II 10zł (40zł/4 warki)

(w sumie 79zł)

do zacierania dodałem 8 gramów gipsu piwarskiego, pH zacieru - 5,37

zacieralem w 20 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 23,3 litra brzezki

po filtracji, przed gotowaniem blg 12,6, po gotowaniu zostało 20,7 litra brzezki blg 14,2

strata na gotowaniu 2,6 litra, strata na przelewaniu 2,5 litra

po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 18,2 litra brzezki (plus około 0,2 litra startera drożdżowego) blg początkowe 14,2

Pomiar blg: po 5 dniach - 4,5 po 9 - 4,5 po 14 - 4 po 23 - 3,8

Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przelałem na cichą po 14 dniach burzliwej, zebrałem gęstwą

Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra

Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 23 dniach fermentacji

Straty przy filtrowaniu 1,7 litra

Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (93 gramy - ~6 gr. na litr piwa),

do butelkowania zostało 15 litrów

Blg początkowe 14,2, końcowe 3,8, alk 5,8

14 dni na fermentacji burzliwej, 9 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 29.03.2021,

29 butelek, ~3,20zł za butelkę

Mar 29, 2021, 4:34 PM