

# Black IPA

- Gravity **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **5**
- SRM **34.7**
- Style **Black IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **12 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **14.5 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **66 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.6 liter(s)**
- Total mash volume **16.8 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (46.8%)	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (12.8%)	79 %	16
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (8.5%)	60 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.4 kg (8.5%)	60 %	3
Grain	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.3%)	78 %	4
Grain	Weyermann - Carafa II	0.35 kg (7.4%)	70 %	1100
Sugar	maltodekstryna	0.5 kg (10.6%)	90 %	0

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	1 min	11 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Sabro	30 g	1 min	15 %
Dry Hop	Sabro	50 g	2 day(s)	15 %
Dry Hop	Simcoe	70 g	2 day(s)	13.2 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
fm52	Ale	Liquid	30 ml	---

## Notes

- - zeszło z 18,4 blg do 6,3 blg co daje 7,2 % alkoholu
- hoprate 22 g/l
- wyszło dość gorzkie mimo ponad tygodniowego cold crushu
- aromat najbardziej intensywny spośród piw które zrobiłem
- piana idealna
- niestety piwo jest mętne, barwa przez mętność jest bardziej ciemno brązowa niż czarna

-czuć lekką paloność w smaku i zapachu, ale jest ona na odpowiednim poziomie  
*Aug 2, 2021, 6:17 PM*