

HB Belgian Double Rye Red IPA

- Gravity **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **121**
- SRM **14.2**
- Style **Belgian 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 **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.6 liter(s) / kg**
- Mash size **14.8 liter(s)**
- Total mash volume **20.5 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **74 C**, Time **30 min**

Mash step by step

- Heat up **14.8 liter(s)** of strike water to **77.2C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **30 min** at **74C**
- Sparge using **16.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (48.4%)	80 %	5
Grain	Żytni	1.5 kg (24.2%)	85 %	8
Grain	Strzegom Karmel 150	1 kg (16.1%)	75 %	150
Grain	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.2%)	75 %	45
Adjunct	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	85 %	3
Płatki żytnie 500g				

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	hallertauer taurus	70 g	45 min	14 %
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	25 min	15.5 %
Boil	Centennial	15 g	15 min	10.5 %
Boil	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Boil	Chinook	15 g	10 min	13 %
Aroma (end of boil)	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	0 min	15.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Liquid	66 ml	Fermentum Mobile

Notes

- Nie-Żyt-Ciężone - Belgian Duple Rye Red IPA - receptura z ćwierćfinałów "Złotych kalesonów" Browar Pijany Mrówkojad - Maciej B.

Skład zestawu:

- 3 kg słoðu Pale Ale Strzegom
- 1,5 kg słoðu żytniego Weyermann
- 1 kg słoðu czerwonego Strzegom
- 0,2 kg słoðu Abbey Malt Weyermann
- 500 g płatków żytnich
- 70 g chmielu Taurus
- 50 g chmielu Athanum - tymczasowo zamieniony na chmiel Centennial 50g
- 50 g chmielu Amarillo
- 50 g chmielu Chinook
- 50 g chmielu Columbus - tymczasowo zamieniony na Simcoe - 50g
- drożdże Fermentum Mobile - FM25 Klasztorna medytacja - Sprawdź termin minimalnej ważności

Poniżej zalecany sposób zacierania na 20-22l piwa:

- słoðy wsypujemy do 15l wody o temperaturze 68oC,
- następnie przez 60 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 65-67oC,
- następnie przez 30 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 72-74oC,
- następnie podnosimy temperaturę do 78oC,
- wysładzanie w 12l wody o temperaturze 75oC.

Chmilenie przez 60 minut:

- 15-tej minucie gotowania - 70g chmiel Taurus,
- w 35-tej minucie - 15g chmielu Columbus i 15g chmielu Athanum,
- w 50-tej minucie - 15g chmielu Amarillo i 15g chmielu Chinook,
- w 55-tej minucie - po 5g każdego z pozostałych chmieli
- w ostatniej minucie - 15g chmielu Athanum, 15g chmielu Columbus, 10g chmielu Amarillo, 10g chmielu Chinook
- chmilenie na zimno pozostały chmiel, na 2-3 dni przed końcem cichej fermentacji.

Studzenie do temperatury poniżej 30oC, zadanie drożdży. Fermentacja burzliwa - 5-7 dni w temperaturze 16-18oC, następnie fermentacja cicha 2-4 tygodnie (można ją pominąć), rozlew do butelek. Po 4 tygodniach piwo jest gotowe do spożycia. Wyszło mi z tego jakieś 20 litrów o ekstrakcie 15, 5 stopni blg.

Jan 16, 2019, 11:56 PM