

WhatWillHoppenIn2017?

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **5.7**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.3 liter(s) / kg**
- Mash size **19.1 liter(s)**
- Total mash volume **24.9 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **19.1 liter(s)** of strike water to **73C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **15 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Bestmaltz Pale Ale Malt	5 kg (86.2%)	80 %	7
Grain	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (5.2%)	85 %	4
Grain	Bestmaltz Wiedeński	0.3 kg (5.2%)	79 %	10
Grain	Carahell	0.2 kg (3.4%)	77 %	26

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	12.5 %
Boil	Citra	15 g	30 min	12 %
Boil	Cascade	20 g	25 min	6 %
Boil	Citra	15 g	20 min	12 %
Boil	Cascade	20 g	15 min	6 %
Boil	Citra	15 g	10 min	12 %
Boil	Cascade	20 g	5 min	6 %
Boil	Citra	15 g	2 min	12 %
Whirlpool	Cascade	40 g	10 min	6 %
Dry Hop	Citra	30 g	4 day(s)	12 %

Dry Hop	Cascade	50 g	4 day(s)	6 %
---------	---------	------	----------	-----

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
us-05	Ale	Dry	11 g	Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips	6 g	Mash	---
Water Agent	Gips	5 g	Mash	---

Notes

- Piwo wyklarowane - duże straty w objętości (zlewane ze środka ok 2/3). Bardzo smaczne!

3tygodnie w 7stopniach.

Klarowanie żelatyna, na zimno ~20 citry ~40 cascade

Na podstawie receptury sziszi (piwo.org)

Gips do wody zaciernej oraz do wody wysładzającej.

Niedopilnowany przełom - duże wykipienie wraz z chmielinami.

Po wykipieniu dorzucone ~15g Columbusa.

Po gotowaniu BLG 15,5 -> dolana Cisowianka 2,5L - BLG 14 z kawłakiem.

Piwo mętne - trochę nieprzyjemny zapach (DMS?) => Drożdże wysypane na powierzchnie, 12°C, fermentacja w pomieszczeniu 16-18°C.

Jan 13, 2017, 10:54 PM