

#25 Red Devil Red IPA

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **47**
- SRM **14.2**
- Style **Red IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **14 %**
- Size with trub loss **19.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **24 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.62 liter(s) / kg**
- Mash size **20.5 liter(s)**
- Total mash volume **26.1 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **50 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **20.5 liter(s)** of strike water to **71.2C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **9.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	3.8 kg (67.3%)	82 %	4
Grain	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (17.7%)	80 %	22
Grain	Simpsons Red Rye Crystal	0.5 kg (8.8%)	75 %	270
Grain	Weyermann - Carapils	0.35 kg (6.2%)	78 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	22 g	50 min	11 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	20 g	7 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	20 g	7 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	12 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %

na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Amarillo	60 g	3 day(s)	9.5 %
Dry Hop	Mosaic	50 g	3 day(s)	10 %
Dry Hop	Simcoe	30 g	3 day(s)	13.2 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Omega Yeast OYL-090 Espe Kveik	Ale	Slant	150 ml	Omega Yeast

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	4 g	Mash	60 min
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	8 min
Other	Witamina C	1.5 g	Secondary	10 day(s)
Other	Witamina C	1.5 g	Bottling	---
Other	Glukoza	90 g	Bottling	---

Notes

- 2 miejsce na XI Warszawskim Konkursie Piw Domowych 2021 w kategorii Red IPA

WARKA 25

07.08.2021

Piwo z zacieraniem słodów (18,6 litra fermentowało)

Red Devil Red IPA

Słód Viking Malt Pilzneński 4 kg 0zł (nagroda)

Monachijski typ II Weyermann 1 kg 6zł

Simpsons Red Rye Crystal 0,5 kg 5zł

Słód Weyermann Carapils 0,35 kg 2,5 zł

Chmiel lunga 22 g 2zł

Chmiel Amarillo 100 g 14 zł (hurt)

Chmiel Mosaic 100 g 21 zł

Chmiel Simcoe 50 g 11 zł

Drożdże piwowarskie Omega Yeast OYL-090 Espe Kveik 10 zł (40zł/4 warki)

(w sumie 72 zł)

do zacierania dodałem 4 gramów gipsu piwowarskiego, zacieralem w 21 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 24 litrów brzezki po filtracji, przed gotowaniem blg 11,5, po gotowaniu zostało 21,8 litra brzezki blg 13,2, strata na gotowaniu 2,2 litra, strata na przelewaniu 3,2 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 18,6 litrów brzezki, blg początkowe 13,2

Pomiar blg: po 2 dniach - 4 po 6 - 2 po 10 - 1,7 po 17 - 1,7

Straty na mierzaniu blg 0,5 litra

Przelałem na cichą po 10 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę

Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra

Dodałem chmiel na zimno przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 20 dniach fermentacji

Straty przy filtrowaniu 1,5 litra

Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (86 gramów - ~5,6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama do cichej i 1,5 grama do butelkowania), do butelkowania zostało 15,5 litra

Blg początkowe 13,2, końcowe 1,7, alk 6,3

10 dni na fermentacji burzliwej, 10 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 27.08.2021,

29 butelek, ~3zł za butelkę

Aug 29, 2021, 6:37 PM