

Black IPA

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **70**
- SRM **33.7**
- Style **Black IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **30.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **24.5 liter(s)**
- Total mash volume **32.6 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	6 kg (73.6%)	80 %	5
Grain	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (8.6%)	79 %	10
Grain	Carahell	0.5 kg (6.1%)	77 %	26
Grain	Biscuit Malt	0.25 kg (3.1%)	79 %	45
Grain	Carafa II Special	0.5 kg (6.1%)	70 %	1110
Grain	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.5%)	70 %	1200

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	70 g	60 min	12 %
Boil	Citra	30 g	5 min	12 %
Aroma (end of boil)	Citra	30 g	0 min	12 %
Dry Hop	Citra	150 g	5 day(s)	12 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	100 ml	Fermentis

Notes

- Piwo odrzucone w eliminacjach WKPD 2018 z powodu zbyt dużej paloności. Należy zredukować ilość słodów palonych i jeśli piwo wyjdzie za jasne, wówczas użyć ekstraktu barwiącego. Warto też dodać więcej chmielu, ponieważ uzyskany aromat był przyjemny, ale jednak mógłby być bardziej intensywny.
Apr 15, 2019, 5:49 PM