

#33 Dark Side Of The Beer

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **64**
- SRM **26**
- Style **Black IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **14 %**
- Size with trub loss **20.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **25.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **64 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.34 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **28.6 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **74C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **10.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Fawcett Pale Ale Maris Otter	3.5 kg (50.5%)	85 %	6
Grain	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (7.2%)	73 %	20
Grain	Simpsons - Imperial	0.5 kg (7.2%)	82.5 %	45
Grain	Pszeniczny	1 kg (14.4%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	85 %	3
Grain	Weyermann - Carapils	0.33 kg (4.8%)	78 %	4
Grain	Simpsons - Black Malt na mashout na 3 minuty	0.25 kg (3.6%)	1 %	1500
Grain	Simpsons Red Rye Crystal	0.1 kg (1.4%)	75 %	270
Sugar	cukier	0.35 kg (5.1%)	78.3 %	2

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	16 g	50 min	11 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	50 g	15 min	12.8 %
Aroma (end of boil)	Galaxy	50 g	5 min	16.2 %

Dry Hop	Simcoe	50 g	3 day(s)	12.8 %
Dry Hop	Mosaic	50 g	3 day(s)	12.8 %
Dry Hop	Amarillo	50 g	3 day(s)	8.4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Lutra OYL-071	Ale	Slant	100 ml	Omega

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	gips	8 g	Mash	60 min
Fining	mech irlandzki	6 g	Boil	8 min
Other	witamina C	2.5 g	Bottling	---
Other	glukoza	96 g	Bottling	---

Notes

- WARKA 33
11.03.2022
Dark Side Of The Beer Black IPA (21 litrów fermentowało)

Słód Fawcett Pale Ale Maris Otter 3.5 kg
 Słód Simpsons - Golden Naked Oats 0.5 kg
 Słód Simpsons - Imperial 0.5 kg
 Słód Pszeniczny 1 kg
 Słód Płatki owsiane 0.4 kg
 Słód Weyermann - Carapils 0.33 kg
 Słód Simpsons - Black Malt na mashout na 3 minuty 0.25 kg
 Słód Simpsons Red Rye Crystal 0.1 kg
 Chmiel lunga 16 g
 Chmiel Mosaic 100 g
 Chmiel Galaxy 50 g
 Chmiel Simcoe 50 g
 Chmiel Amarillo 50 g
 Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik (gęstwa)

do zacierania dodałem 6 gramów gipsu piwowarskiego,
 zacierałem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzezki,
 po filtracji, przed gotowaniem blg 12,5, do gotowania dodałem 0,35kg cukru, po gotowaniu zostało 23,3 litra
 brzezki blg 15,5, strata na gotowaniu 2,2 litra, strata na przelewaniu 2,3 litra, po schłodzeniu i przelaniu do
 fermentora zostało 21 litrów brzezki, blg początkowe 15,5.

Pomiar blg: po 2 dniach - 5,2 po 5 - 3,5 po 16 - 3,2
 Straty na mierzaniu blg 0,6 litra

Przeleżałem na cichą po 9 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
 Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra
 Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury
 Filtrowałem i butelkowałem po 19 dniach fermentacji
 Straty przy filtrowaniu 2,5 litra
 Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (92 gramów - ~5,8 gr. na litr piwa) i witaminą C (2,5 grama), do
 butelkowania zostało 16,7 litra

Blg początkowe 15,5 końcowe 3,2, alk 6,9
 9 dni na fermentacji burzliwej, 10 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 30.03.2022
 32 butelki
 Mar 30, 2022, 5:19 PM