

## #19 Fear Of The Dark Black IPA

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **45**
- SRM **28.4**
- Style **Black IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **12 %**
- Size with trub loss **18.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **23.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.47 liter(s) / kg**
- Mash size **20 liter(s)**
- Total mash volume **25.7 liter(s)**

### Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **20 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **9.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.3 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2 kg (34.8%)	80 %	5
Grain	Viking Pilszneński	2.7 kg (47%)	80 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.35 kg (6.1%)	78 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3
Grain	Simpsons - Black Malt na mashout na 3 minuty	0.3 kg (5.2%)	1 %	1500

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	20 g	50 min	13 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	40 g	10 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	90 g	0 min	10 %
Na 78 stopni na 30 minut, wpisane zero minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Mosaic	120 g	3 day(s)	10 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Wyeast 1272 - American Ale II	Ale	Liquid	125 ml	Wyeast Labs
-------------------------------	-----	--------	--------	-------------

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	gips	8 g	Mash	60 min
Fining	mech irlandzki	5 g	Boil	8 min
Other	glukoza	90 g	Bottling	---

## Notes

- 3 miejsce na VIII Łódzkim Konkursie Piw Domowych w kategorii India Black Ale

WARKA 19

06.03.2021

Piwo z zacieraniem sładów (18,4 litra fermentowało)

Fear Of The Dark Black IPA

Słód Viking Malt Pilzneński 2,5 kg 0zł (nagroda)

Słód Pale Ale Weyermann 2kg 13zł

Słód Weyermann Carapils 0,35 kg 3zł

Słód Black Simpsons 0,3kg 4zł

Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 3zł

Chmiel Chinook 20g 3zł

Chmiel Mosaic 250g 53zł

Drożdże piwarskie płynne Wyeast 1272 American Ale II 10zł (40zł/4 warki)

(w sumie 79zł)

do zacierania dodałem 8 gramów gipsu piwarskiego, pH zacieru - 5,37

zacieralem w 20 litrach wody, wysladzałem do uzyskania 23,3 litra brzezki

po filtracji, przed gotowaniem blg 12,6, po gotowaniu zostalo 20,7 litra brzezki blg 14,2

strata na gotowaniu 2,6 litra, strata na przelewaniu 2,5 litra

po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostalo 18,2 litra brzezki (plus okolo 0,2 litra startera drozdzowego) blg poczatkowe 14,2

Pomiar blg: po 5 dniach - 4,5 po 9 - 4,5 po 14 - 4 po 23 - 3,8

Straty na mierzeniu blg 0,3 litra

Przelałem na cichą po 14 dniach burzliwej, zebrałem gęstwą

Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra

Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 23 dniach fermentacji

Straty przy filtrowaniu 1,7 litra

Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (93 gramy - ~6 gr. na litr piwa),

do butelkowania zostało 15 litrów

Blg początkowe 14,2, końcowe 3,8, alk 5,8

14 dni na fermentacji burzliwej, 9 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 29.03.2021,

29 butelek, ~3,20zł za butelkę

Mar 29, 2021, 4:34 PM