

IPA#1 Amora Preta & Książęcy

- Gravity **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **40**
- SRM **8.9**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	81 %	26
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Amora Preta	15 g	60 min	9.8 %
Aroma (end of boil)	Książęcy	25 g	15 min	7 %
Aroma (end of boil)	Amora Preta	15 g	15 min	9.8 %
Aroma (end of boil)	Książęcy	35 g	3 min	7 %
Aroma (end of boil)	Amora Preta	30 g	3 min	9.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Notes

- Warka nr 1
Warzone 03.03.2025
Fermentacja ruszyła 04.03.2025
Mimo prób ochłodzenia temperatury fermentacji pierwsza doba burzliwej przebiegła w 27-23° C
W Drugiej dobie temperatura zeszła do 16°C
Po 6ciu dniach temperatura fermentacji 17°C
24.03.2025 zlanie na cichą do dwóch fermentorów, do jednego dodane 1,800 kg owoców (Mango 900g i Truskawki 900g)
30.03.2025 do drugiego fermentora dodano na cichą 30g Książęcy i 30g Amora Preta, rozlew zaplanowany na 01.04.2025 - zabutelkowane.
Rozlew pojemnika z owocami zaplanowany na 08.04.2025 i dodanie 300g laktozy
Mar 5, 2025, 3:25 AM