

# Perlage IPA

- Gravity **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **3.8**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **6.5 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **6.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **8 %/h**
- Boil size **8.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **2.4 liter(s)**
- Total mash volume **3.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **69 C**, Time **60 min**

## Mash step by step

- Heat up **2.4 liter(s)** of strike water to **77.2C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **69C**
- Sparge using **6.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **8.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Zagęszczony sok z białych winogron 65Blg - Profimator	1 kg (52.6%)	65 %	1
Grain	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (42.1%)	80 %	5
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	0.1 kg (5.3%)	80 %	7

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Perle	15 g	20 min	7 %
Aroma (end of boil)	Oktawia	20 g	15 min	7 %
Boil	Hallertau Blanc	15 g	1 min	11 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	15 g	-5 min	11 %
Dry Hop	Perle	20 g	3 day(s)	7 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Slant	300 ml	Safale

## Notes

- Zamierzone parametry tego piwa to: 16Blg, 70IBU, po prostu kalkulator nie uwzględnia że ekstrakt winogronowy podnosi objętość.

Piwo w stylu Biere de Champaigne / Bier Brut - w celu zmierzenia się z tematem rozpoczętym przez piwo "Pan i Pani".

Chmienie: w całości chmiel rzucamy w gar, bez żadnych torebek. IBU będzie znacznie wyższe dzięki temu, można je wyliczyć zwiększając wszystkie czasy o 10 minut.

Chłodzimy od razu w wannie mieszając. Gdy spadnie poniżej 90st C, dajemy sok winogronowy. Gdy spadnie poniżej 80st C dajemy chmiel na whirlpool - 15g Blanc i zostawiamy warkę do wystygnięcia w zimnej wodzie.

wlew 1l soku winogronowego -> powinno się podnieść do 16Blg i objętość rośnie do 8l!

Także nie 17Blg tylko 16Blg właśnie.

Plus 0,5l gęstwy rozmieszanej z wodą i ekstraktem (50g ekstraktu do 200ml wody plus w to cała gęstwa).

Startujemy od razu z pitch rate 1,25 biliona na litr, tzn zadajemy 200ml gęstwy.

Przy tym piwie klarowanie żelatyną będzie wymagane.

*Feb 13, 2017, 11:32 AM*