

# Przepracowane czysciwo kolektora plazmy

- Gravity **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **51**
- SRM **30.1**
- Style **Black IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **23.4 liter(s)**
- Total mash volume **31.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **52 C**, Time **10 min**
- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **23.4 liter(s)** of strike water to **57.3C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **52C**
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **12.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale Zero	4 kg (51.3%)	79 %	6
Grain	Viking Monachijski ciemny	2 kg (25.6%)	78 %	22
Grain	Płatki jęczmienne	1 kg (12.8%)	85 %	3
Grain	Viking Czekoladowy Jasny	0.4 kg (5.1%)	68 %	400
Grain	Viking Barwiący Obłuszczony	0.4 kg (5.1%)	65 %	1000

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Oktawia	60 g	65 min	7.1 %
Aroma (end of boil)	Oktawia	40 g	20 min	7.1 %
Whirlpool	Oktawia	50 g	0 min	7.1 %
Dry Hop	Oktawia	50 g	5 day(s)	7.1 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Dry	20 g	Mangrove Jack's

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlflock T	1 g	Boil	10 min

### Notes

- Work in Progress ;-)

<https://plus.google.com/109477455695368689601/posts/9xSMxiBrjiM>

„Yfrg przełknął kolejny łyk płynu, którego smak kojarzył mu się z aromatyzowanym ziołami chłodziwem do reaktora lub czyściwem do kolektora plazmy, a który Ziemianie nazywali kraftowym piwem typu American Pale Ale”

© Paweł Kurzydłowski

Będzie więc Black P.I.P.A. dla Yfrg ;-)

BARWIĄCY w woreczku do zimnej wody do kotła i wyjąć przed mashin. Być może przełożyć do wody do wysładzania podgrzanej na ten czas do okolic 50°C

<https://pixelfed.social/p/wariat/43448529410199552>

Apr 11, 2018, 12:12 PM