

2018.03.15 Rajpa V3

- Gravity **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **72**
- SRM **17**
- Style **Rye IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.2 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21.9 liter(s)**
- Total mash volume **29.2 liter(s)**

Steps

- Temp **52 C**, Time **10 min**
- Temp **63 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**

Mash step by step

- Heat up **21.9 liter(s)** of strike water to **57.3C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **52C**
- Keep mash **30 min** at **63C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Sparge using **13.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (41.1%)	85 %	7
Grain	Żytni	3 kg (41.1%)	85 %	8
Grain	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.8%)	75 %	7.5
Grain	Caraaroma	0.3 kg (4.1%)	74 %	400
Grain	Słód Cararye® żytni karmelowy Weyermann®	0.5 kg (6.8%)	74 %	200

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Boil	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	20 g	10 min	8.4 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	60 g	5 min	8.4 %
Dry Hop	Equinox	90 g	5 day(s)	13.1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Notes

- A nic nadzwyczajnego kolego , staram się robić proste piwa bez fajerwerków w postaci dodatków .
przed ostatnia warka była taka , i mnie smakowało :
żytni fawcett maltsters -3kg
żytni karmielowy -0,7kg
pale ale -1,66kg
pils -067kg
Zacieranie infuzyjne
52C-10min
63C-30min
72C-40min
Wysładzanie 72-75C
hercules 20g -70min (szyszka)
lubelski -dwie garści 8min (szyszka)
caskade 30gr przy chłodzeniu 80C -przerwa 30min (dałem dla eksperymentu , miał być lubelski)
wyszło 28l (mierzyłem przed rozlewaniem do butelek)
14blg (przed zadaniem drożdży)
drożdżaki us-05
alko 5,2
Nov 11, 2016, 7:26 PM