

74. Double Dry Hopped Double IPA

- Gravity **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **69**
- SRM **6.6**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **14.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **17.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.9 liter(s)**
- Total mash volume **21.2 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **90 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **15.9 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **65C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **6.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **17.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Malteurop Pale Ale malt	4 kg (75.5%)	80 %	8
Grain	Płatki owsiane	0.8 kg (15.1%)	85 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.4%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	10 g	7 min	12 %
Whirlpool	Citra	40 g	30 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	60 g	30 min	15 %
Dry Hop	Citra	50 g	4 day(s)	12 %
Dry Hop	Galaxy	50 g	4 day(s)	15 %
Dry Hop	Enigma (AUS)	40 g	4 day(s)	17.2 %
Dry Hop	Galaxy	40 g	4 day(s)	15 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Slant	90 ml	White Labs

Notes

- Warzenie 28.10.18r

Trochę grubo ześrutowane, zwłaszcza pszenica niesłodowana.

Po wysładzaniu ok 15l brzeczki 15brix

Niestety za dużo wody użyłem do zacierania.. Steżenie cukrów w wysłodzinach to jest 8 brix.. odjąłem 1,5l do starterów do peta.

Gotowane 1h

Przy odłączaniu palnika 18 brix.

Chmiel na whirlpool dodany przy 60 stopniach, trochę zbyt szybko schłodziło, miało być od 75. Wydłużę whirlpool do co najmniej 30 minut. Whirlpool 40 minut.

Ostatecznie 18 brix i 11,5 litra. Schłodzone do 19,5 stopnia, niestety pod koniec zassane chmieliny.. Mocno schładzam i z rana zobaczę ile z tego opadło.

29.10 - Z rana przelałem brzeczkę z nad chmielin, których było dość dużo, ok 0,5l - zostało ok 11l. Kolejnie napowietrzony mikserem i zadana cała gęstość, ok 100ml. Brzeczka 12-14 stopni, drożdże 30 minut po wyjęciu z lodówki.

Wieczorem 14 stopni

30.10 - z rana 14 stopni

31.10 - wzrost, zapomniałem o lodzie

01.11 - z rana 20 stopni, 1 butelka wsadzona..

02.11 - popołudniu 20 stopni, 1 butelka nowa

03.11 - 20

04.11 - 20

05.11 - 20

06.11 - 22

07.11 - 22

16.11 - piwo stało w 22 stopniach a od 14.11 było schłodzone trochę. Obecnie 20 stopni. Pachnie dobrze. Kolejne schłodzenie przed chmieleniem na zimno.

17.11 z rana wsypane 60g galaxy 2018 oraz 50g citry 2017, 12 stopni

18.11 -12-14-12 stopni

19 - 12 stopni, dosypane 60g galaxy 2018.

21.11 - zabutelkowane 3,5g cukru/litr. wyszło 9 litrów. Aromat super, w smaku granulowane o dość dużej goryczce.

Oct 28, 2018, 1:25 PM