

#40 Boom! IPA

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **37**
- SRM **4.9**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **14 %**
- Size with trub loss **20.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **25.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.32 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **28.6 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **50 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **72.9C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **10.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.6 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Fawcett Maris Otter | 4 kg (60.3%) | 80 % | 5 |
| Grain | Weyermann pszeniczny jasny | 1 kg (15.1%) | 80 % | 4 |
| Grain | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (15.1%) | 61 % | 5 |
| Grain | Weyermann - Carapils | 0.33 kg (5%) | 78 % | 4 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.3 kg (4.5%) | 60 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---|---------------|--------|----------|------------|
| Boil | lunga | 35 g | 50 min | 11 % |
| Whirlpool | Simcoe | 40 g | 0 min | 13.2 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 20 g | 0 min | 11 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Whirlpool | Enigma (AUS) | 20 g | 0 min | 17.2 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Dry Hop | Simcoe | 60 g | 3 day(s) | 13.2 % |

| | | | | |
|---------|-------------------|------|----------|--------|
| Dry Hop | Nelson Sauvin | 30 g | 3 day(s) | 11 % |
| Dry Hop | Enigma (AUS) | 30 g | 3 day(s) | 17.2 % |
| Dry Hop | Mandarina Bavaria | 50 g | 3 day(s) | 10 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-----------------|------|-------|--------|------------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Slant | 100 ml | Fermentum Mobile |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------------|-----------------|--------|-----------|----------|
| Water Agent | Gips piwowarski | 6 g | Mash | 60 min |
| Fining | Mech irlandzki | 5 g | Boil | 8 min |
| Other | Witamina C | 1.5 g | Secondary | 7 day(s) |
| Other | Witamina C | 1.5 g | Bottling | --- |
| Other | Glukoza | 112 g | Bottling | --- |

wyszło ~18,8 litra do butelkowania, czyli ok.6 gram glukozy na litr

Notes

- WARKA 40
05.11.2022
Boom! IPA (22,9 litra fermentowało)

Drożdże płynne górnej fermentacji FM53 Voss Kveik (gęstwa)

do zacierania dodałem 6 gramów gipsu piwowarskiego, zacierałem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzezki, po filtracji, przed gotowaniem blg 13,5, po gotowaniu blg 14,7, strata łączna na gotowaniu i przelewaniu 3,7 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 21,8 litra brzezki. (dolałem 1,1 litra wody w celu obniżenia blg do 14)

Pomiar blg: po 6 dniach - 3,5 po 11 - 3,4
Straty na mierzeniu blg 0,3 litra

Przelałem na cichą po 8 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,9 litra, dodałem 1,5 g witaminy C

Dodałem chmiel na zimno na 4 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 15 dniach fermentacji

Straty przy filtrowaniu 2,4 litra

Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (112 gramów ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 19,1 litra

Blg początkowe 14 końcowe 3,4, alk 5,9
8 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 20.11.2022
36 butelek
Nov 20, 2022, 1:19 PM