

#21 Quokka Down Under West Coast IPA

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **67**
- SRM **4.2**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **14 %**
- Size with trub loss **19.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **24.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.7 liter(s) / kg**
- Mash size **20.2 liter(s)**
- Total mash volume **25.6 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **60 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **20.2 liter(s)** of strike water to **68.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **63C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **9.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	4.7 kg (80.3%)	80 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.35 kg (6%)	78 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	85 %	3
Sugar	Candi Sugar, Clear	0.4 kg (6.8%)	79 %	2

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	20 g	50 min	13 %
Boil	Chinook	20 g	15 min	13 %
Aroma (end of boil)	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %
Aroma (end of boil)	Enigma	15 g	10 min	17.2 %
Aroma (end of boil)	Galaxy	15 g	10 min	15 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	0 min	11 %

na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU

Whirlpool	Enigma	30 g	0 min	17.2 %
-----------	--------	------	-------	--------

na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU

Whirlpool	Galaxy	30 g	0 min	15 %
-----------	--------	------	-------	------

na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Nelson Sauvin	50 g	3 day(s)	11 %
Dry Hop	Enigma	45 g	3 day(s)	17.2 %
Dry Hop	Galaxy	45 g	3 day(s)	15 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - 1272 American Ale II	Ale	Slant	200 ml	Wyeast Labs

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	9 g	Mash	60 min
Fining	mech irlandzki	5 g	Boil	8 min
Other	Witamina C	1.6 g	Bottling	---
Other	Glukoza	90 g	Bottling	---

Notes

- WARKA 21
16.04.2021
Piwo z zacieraniem słodów (18,4 litra fermentowało)
Quokka Down Under West Coast IPA
Słód Viking Malt Pilzneński 4,65 kg 0zł (nagroda)
Słód Weyermann Carapils 0,35 kg 2,5zł
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 2,5zł
Cukier 0,4kg 1,5zł

Chmiel Chinook 40g 6zł
Chmiel Nelson Sauvin 100g 24zł
Chmiel Galaxy 90g 0zł (nagroda)
Chmiel Enigma 90g 0zł (nagroda)

Drożdże piwowarskie płynne Wyeast 1272 American Ale II 10zł (40zł/4 warki)
(w sumie 47zł)

do zacierania dodałem 9 gramów gipsu piwowarskiego,
zacierałem w 20 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 24 litrów brzeczki
po filtracji, przed gotowaniem blg 12, po gotowaniu zostało 21,1 litra brzeczki blg 15,5 (blg podbite przez
dodanie 400 gr cukru), strata na gotowaniu 2,9 litra, strata na przelewaniu 3,1 litra, po schłodzeniu i
przelaniu do fermentora zostało 18 litrów brzeczki(plus około 0,4 litra startera z gęstwy) blg początkowe
15,5

Pomiar blg: po 6 dniach - 3,5 po 16 - 2,7
Straty na mierzeniu blg 0,3 litra

Przełałem na cichą po 14 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra

Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 21 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 1,5 litra
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (93 gramy - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,6 grama), do butelkowania
zostało 15,5 litra

Blg początkowe 15,5, końcowe 2,7, alk 7,2
14 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 07.05.2021,
30 butelek, ~2 zł za butelkę
May 9, 2021, 12:33 PM