

#7 July Morning Hazy IPA

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4.3**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **8 %**
- Size with trub loss **17.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **20.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.2 liter(s)**
- Total mash volume **22.1 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **17.2 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **8.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **20.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3 kg (61.2%)	80 %	4
Grain	Viking Wheat Malt	1.5 kg (30.6%)	83 %	5
Grain	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (8.2%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	12 g	60 min	13 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Equinox	20 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Dry Hop	Citra	15 g	4 day(s)	12 %
Dry Hop	Equinox	35 g	4 day(s)	13.1 %
Dry Hop	Amarillo	35 g	4 day(s)	9.5 %
Dry Hop	Citra	15 g	2 day(s)	12 %

Dry Hop	Equinox	35 g	2 day(s)	13.1 %
Dry Hop	Amarillo	35 g	2 day(s)	9.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM53 Voss kveik	Ale	Liquid	30 ml	FM

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Witamina C	4 g	Bottling	---
Other	Glukoza	85 g	Bottling	---

Notes

- WARKA 7
26.06.2020
Piwo z zacieraniem słodów (17 litrów fermentowało)
Judy Morning Hazy AIPA
Słód Strzegom Pilzneński 3 kg 20 zł
Słód Viking Malt Pszeniczny 1,5 kg 7,5 zł
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 3,0 zł
Chmiel Chinook 15 gram 3 zł
Chmiel Amarillo 100 gram 23 zł
Chmiel Ekuanot 100 gram 20 zł
Chmiel Citra 50 gram 12,50 zł
Drożdże płynne górnej fermentacji FM53 Voss Kveik 8 zł (24:3)
(w sumie 97 zł)

zacierałem w 17 litrach wody
wysładzałem do uzyskania 21 litrów brzezki
po filtracji, przed gotowaniem blg 13
po gotowaniu, schłodzeniu i przelaniu zostało 16 litrów brzezki, dolałem litr do 17 litrów, blg początkowe 15.
Pomiar blg: po 2 dniach - 5,5 po 4 - 5,0 po 7 - 4,0 po 9 - 4,0
Straty na mierzaniu blg 0,5 litra

Przeleżałem na cichą po 9 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę.
Straty przy przelewaniu na cichą 1,1 litra

Dodałem na cichą, na 4 i 2 dni przed butelkowaniem:
Citra 2 x po 15 g Ekuanot 2 x po 35 g Amarillo 2 x po 35 g

Filtrowałem i butelkowałem po 11 dniach cichej. Dodałem 88 gramów glukozy i 3-4 gramy Witaminy C przed butelkowaniem.
Straty przy filtrowaniu 1,5 litra (dodałem 0,5 litra wody z glukozą)
Do butelkowania zostało 14,4 litra

Blg początkowe 15, końcowe 4, alk 5,8
9 dni na burzliwej, 11 dni na cichej

Butelkowałem 16.07.2020
27 butelek, ~4,10 za butelkę

(dobre, trochę za dużo witaminy C przy rozlewie, piana brzydka i szybko siada)
Feb 9, 2021, 11:37 AM