

## #43 Słodziak

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **11**
- SRM **4**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **21.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.5 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **69 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.11 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **29.1 liter(s)**

### Steps

- Temp **66 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **73.4C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **66C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **10.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.5 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name                         | Amount          | Yield | EBC |
|-------|------------------------------|-----------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński Weyermann Premium | 4.75 kg (67.1%) | 81 %  | 2.5 |
| Grain | Płatki owsiane               | 1 kg (14.1%)    | 60 %  | 3   |
| Grain | płatki jęczmienne            | 1 kg (14.1%)    | 60 %  | 4   |
| Grain | Weyermann - Carapils         | 0.33 kg (4.7%)  | 78 %  | 4   |

### Hops

| Use for                                                                     | Name   | Amount | Time     | Alpha acid |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----------|------------|
| Boil                                                                        | Mosaic | 10 g   | 15 min   | 11 %       |
| Boil                                                                        | Citra  | 10 g   | 15 min   | 12 %       |
| Whirlpool                                                                   | Mosaic | 40 g   | 0 min    | 11 %       |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU |        |        |          |            |
| Whirlpool                                                                   | Citra  | 40 g   | 0 min    | 12 %       |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU |        |        |          |            |
| Dry Hop                                                                     | Mosaic | 50 g   | 4 day(s) | 11 %       |
| Dry Hop                                                                     | Citra  | 50 g   | 4 day(s) | 12 %       |

## Yeasts

| Name               | Type | Form  | Amount | Laboratory  |
|--------------------|------|-------|--------|-------------|
| OYL-090 Espe Kveik | Ale  | Slant | 100 ml | Omega Yeast |

## Extras

| Type        | Name            | Amount | Use for   | Time     |
|-------------|-----------------|--------|-----------|----------|
| Water Agent | Gips piwowarski | 6.7 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         | 95 g   | Bottling  | ---      |

## Notes

- WARKA 43  
11.03.2023  
Słodziak (21,5 litra fermentowało)

Drożdże płynne górnej fermentacji OYL-090 Espe 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 14,5,  
strata łączna na gotowaniu i przelewaniu 4 litry,  
po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 21,5 litra brzezki.

Pomiar blg: po 4 dniach - 5 po 8 - 4,5 po 12 - 4,2  
Straty na mierzaniu blg 0,45 litra

Przełałem na cichą po 8 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę  
Straty przy przelewaniu na cichą 1,4 litra, dodałem 1,5 g witaminy C

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

Filtrowałem i butelkowałem po 16 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 2 litry  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (95 gramów ~5,3 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 19 litrów

Blg początkowe 14,5 końcowe 4,2, alk 5,8  
9 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 27.03.2023  
35 butelek  
Mar 27, 2023, 3:19 PM