#38 Tatanka Midwest IPA

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **37**
- SRM **9.5**
- 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 **71 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.43 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **28.4 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **73.8C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **10 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3.65 kg *(57%)*	80 %	5
Grain	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg *(15.6%)*	80 %	22
Grain	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg *(7.8%)*	61 %	5
Grain	płatki jęczmienne	0.5 kg *(7.8%)*	60 %	4
Grain	Weyermann - melanoidynowy	0.5 kg *(7.8%)*	80 %	85
Grain	Weyermann - Carared	0.25 kg *(3.9%)*	75 %	45

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	35 g	50 min	11 %
Whirlpool	Amarillo	40 g	0 min	12 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Simcoe	40 g	0 min	13.2 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Mandarina Bavaria	20 g	0 min	10 %

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Amarillo	60 g	3 day(s)	9.5 %
Dry Hop	Simcoe	60 g	3 day(s)	13.2 %
Dry Hop	Mandarina Bavaria	30 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	8 day(s)
Other	Witamina C	1.5 g	Bottling	---
Other	Glukoza	102 g	Bottling	---

Notes

- WARKA 38
  11.09.2022
  Midwest IPA (22,3 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 brzeczki,
  po filtracji, przed gotowaniem blg 13,
  po gotowaniu blg 14,8,
  strata łączna na gotowaniu i przelewaniu 4,2 litra,
  po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 22,3 litra brzeczki.
  (dodałem 1 litr wody w celu obniżenia blg do 14,2)

  Pomiar blg: po 2 dniach - 5,2, po 6 - 4,3, po 8 - 4,2 (błąd w zacieraniu)
  Straty na mierzeniu blg 0,5 litra

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

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

  Filtrowałem i butelkowałem po 14 dniach fermentacji
  Straty przy filtrowaniu 2,5 litra
  Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (100 gramy ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 18 litrów

  Blg początkowe 14,2 końcowe 4,2, alk 5,6
  7 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

  Butelkowałem 25.09.2022
  34 butelki
  Sep 25, 2022, 4:16 PM