

## #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<br>pszeniczny jasny | 1 kg (15.1%)  | 80 %  | 4   |
| Grain | Słód owsiany<br>Fawcett       | 1 kg (15.1%)  | 61 %  | 5   |
| Grain | Weyermann -<br>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                                                                        | Iunga         | 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 Sauvin | 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 brzeczki,  
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 brzeczki.  
(dolałem 1,1 litra wody w celu obniżenia blg do 14)

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

Przełałem 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