

#34 Crime Scene IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **37**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.62 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (82.2%)	85 %	7
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (8.2%)	73 %	20
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.33 kg (5.4%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	0.25 kg (4.1%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	20 g	50 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	30 g	15 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	12.8 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	0 min	12.8 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Na zimno	Triumph	50 g	3 dni	9.1 %
Na zimno	Enigma	50 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowski	6 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	6 g	Gotowanie	8 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczowa	20 g	Gotowanie	5 min
Inne	witamina C	1.5 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	witamina C	1.5 g	Butelkowanie	---
Inne	glukoza	92 g	Butelkowanie	---

Notatki

- WARKA 34
15.04.2022
Crime Scene IPA (20 litrów fermentowało)

Słód Weyermann - Pale Ale Malt 5 kg
Słód Simpsons - Golden Naked Oats 0,5 kg
Słód Weyermann - Carapils 0,33 kg
Słód Weyermann - Spelt Malt 0,25 kg

Chmiel Zula 50 g
Chmiel Mosaic 100 g
Chmiel Triumph 50 g
Chmiel Enigma 50 g
Skórka pomarańczowa 20 g

Drożdże piwowskie OYL-071 Lutra Kveik (gęstwa)

do zacierania dodałem 8 gramów gipsu piwowarskiego,
zacierałem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzeczki,
po filtracji, przed gotowaniem blg 13,8, po gotowaniu zostało 23 litry brzeczki blg 15,5, strata na gotowaniu
2,5 litra, strata na przelewaniu 3 litry, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 20 litrów brzeczki,
blg początkowe 15,5.

Pomiar blg: po 3 dniach - 5 po 5 - 3,2 po 7 - 3,0 po 10 - 3,0
Straty na mierzaniu blg 0,6 litra

Przełałem na cichą po 7 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,5 litra, dodałem 1,5 g witaminy C

Dodałem chmiel na zimno na 4 dni przed butelkowaniem: według receptury
Chmieliłem na zimno w worku po raz pierwszy

Filtrowałem i butelkowałem po 14 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 2 litry
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (92 gramy - ~5,9 gr. na litr piwa) i witaminą C (2 gramy), do butelkowania
zostało 16 litrów

Blg początkowe 15,5 końcowe 3,0, alk 7
7 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 29.04.2022
30 butelek
30 kwi 2022, 22:59