

## #36 Banshee IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- SRM **4.9**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.48 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 66C**
- Wyśladzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 5 kg (79%)     | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.5 kg (7.9%)  | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett       | 0.5 kg (7.9%)  | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils       | 0.33 kg (5.2%) | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                                                                    | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                                                                   | lunga             | 25 g  | 50 min | 11 %       |
| Whirlpool                                                                   | Enigma            | 40 g  | 0 min  | 18 %       |
| 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 |                   |       |        |            |
| Na zimno                                                                    | Enigma            | 60 g  | 3 dni  | 17.2 %     |
| Na zimno                                                                    | Simcoe            | 60 g  | 3 dni  | 13.2 %     |
| Na zimno                                                                    | Mandarina Bavaria | 60 g  | 3 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                 |     |        |       |                  |
|-----------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |
|-----------------|-----|--------|-------|------------------|

## Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do     | Czas   |
|-----------------|-----------------|-------|--------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 5 g   | Zacieranie   | 60 min |
| Klarowanie      | Mech irlandzki  | 5 g   | Gotowanie    | 8 min  |
| Inne            | Witamina C      | 3 g   | Butelkowanie | ---    |
| Inne            | Glukoza         | 96 g  | Butelkowanie | ---    |

## Notatki

- WARKA 35  
26.06.2022  
Banshee IPA (22 litry fermentowały)

Słód Viking Pale Ale 5 kg  
Słód Weyermann pszeniczny jasny 0.5 kg  
Słód owsiany Fawcett 0.5 kg  
Słód Weyermann - Carapils 0.33 kg

Chmiel lunga 25 g  
Chmiel Enigma 100 g  
Chmiel Simcoe 100 g  
Chmiel Mandarin Bavaria 60 g

Drożdże płynne górnej fermentacji FM53 Voss Kveik

do zacierania dodałem 5 gramów gipsu piwowarskiego, zacieralem w 22 litrach wody, wysladzałem do uzyskania 25,5 litra brzezki, po filtracji, przed gotowaniem blg 13, po gotowaniu zostalo 24,1 litra brzezki blg 14, strata na gotowaniu 1,4 litra, strata na przelewaniu 2,1 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostalo 22 litra brzezki.

Pomiar blg: po 3 dniach - 3 po 5 - 2,6 po 10 - 2,5  
Straty na mierzaniu blg 0,4 litra

Przelałem na cichą po 8 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę  
Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra, dodałem 1,5 g witaminy C

Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 16 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 2,5 litra  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (108 gramów ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 18 litrów

Blg początkowe 14 końcowe 2,5, alk 6,2  
8 dni na fermentacji burzliwej, 8 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 12.07.2022  
34 butelki  
17 lip 2022, 14:31