

## #37 Summer Storm

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **34**
- SRM **4.8**
- 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 **3.44 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **28.4 liter(s)**

### Steps

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

### Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **72.7C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **66C**
- 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       | 5 kg (78.1%)  | 80 %  | 5   |
| Grain | Weyermann pszeniczny jasny | 0.5 kg (7.8%) | 80 %  | 6   |
| Grain | Płatki jęczmienne          | 0.5 kg (7.8%) | 60 %  | 4   |
| Grain | Płatki owsiane             | 0.4 kg (6.3%) | 60 %  | 3   |

### Hops

| Use for                                                                     | Name              | Amount | Time     | Alpha acid |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------|----------|------------|
| Boil                                                                        | lunga             | 25 g   | 50 min   | 11 %       |
| Aroma (end of boil)                                                         | Mandarina Bavaria | 20 g   | 10 min   | 10 %       |
| Whirlpool                                                                   | Mosaic            | 40 g   | 0 min    | 10 %       |
| 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 |                   |        |          |            |
| Whirlpool                                                                   | Mandarina Bavaria | 20 g   | 0 min    | 10 %       |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU |                   |        |          |            |
| Dry Hop                                                                     | Mosaic            | 60 g   | 3 day(s) | 10 %       |
| Dry Hop                                                                     | Citra             | 60 g   | 3 day(s) | 12 %       |
| Dry Hop                                                                     | Mandarina Bavaria | 60 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 | 5 g    | Mash     | 60 min |
| Fining      | Mech irlandzki  | 5 g    | Boil     | 8 min  |
| Other       | Witamina C      | 3 g    | Bottling | ---    |
| Other       | Glukoza         | 96 g   | Bottling | ---    |

## Notes

- WARKA 37  
23.07.2022  
Summer Storm IPA (21,2 litra fermentowało)

Słód Viking Pale Ale 5 kg  
Słód Weyermann pszeniczny jasny 0.5 kg  
Płatki jęczmienne 0.5 kg  
Płatki owsiane 0.4 kg

Chmiel lunga 25 g  
Chmiel Citra 100 g  
Chmiel Mosaic 100 g  
Chmiel Mandarina Bavaria 100 g

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 brzezki,  
po filtracji, przed gotowaniem blg 12,8, po gotowaniu zostało 23,4 litra brzezki blg 14, strata na gotowaniu  
2,1 litra, strata na przelewaniu 2,2 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 21,2 litra brzezki.

Pomiar blg: po 6 dniach - 3,5 po 9 - 3,3  
Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przelałem na cichą po 9 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 18 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 2,5 litra  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (102 gramy ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania  
zostało 17 litrów

Blg początkowe 14 końcowe 3,2, alk 6  
9 dni na fermentacji burzliwej, 9 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 10.08.2022  
32 butelki  
Sep 25, 2022, 4:16 PM