

## #22 MiniMax Hopzoil AIPA

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **4.2**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **7 %**
- Size with trub loss **17.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **21.9 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **23.2 liter(s)**

### Steps

- Temp **68 C**, Time **50 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **9.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **21.9 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Simpsons - Golden Promise	3 kg (58.3%)	81 %	4
Grain	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (27.2%)	80 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.35 kg (6.8%)	78 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	60 %	3

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Boil	Idaho 7	20 g	15 min	12.7 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	40 g	3 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Idaho 7	40 g	3 min	12.7 %
Dry Hop	Hopzoil Majik Twisted Fruitbomb (1mililitr)	1 g	0 day(s)	1 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	gips piwowarski	9 g	Mash	60 min
Fining	mech irlandzki	5 g	Boil	8 min
Other	Witamina C	1.6 g	Bottling	---
Other	Glukoza	90 g	Bottling	---
Other	Hopzoil Majik Twisted Fruitbomb (1mililitr)	1 g	Bottling	---

## Notes

- Fatal error. O ile olejek może się sprawdzić jako podbicie aromatu przy normalnie robionych piwach to jako całkowite zastępstwo whirlpoola/na zimno jest do niczego. W aromacie sama chemia, stara szmata, stary pop corn, dramat. Edit - po 4 tygodniach od zabutelkowania jest trochę lepiej, dupy nie urywa, ale daje się pić, aromat też się znacznie poprawił.

WARKA 22

09.05.2021

Piwo z zacieraniem słodów (18 litrów fermentowało)

MiniMax Hopzoil IPA

Słód Simpsons Golden Promise 3 kg 21 zł

Słód Strzegom Pilzneński 1,4 kg 0 zł (nagroda)

Słód Carapils 0,35 kg 2,5 zł

Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 2,5 zł

Chmiel Amarillo 60 g 0 zł (nagroda)

Chmiel Idaho 7 60 g 0 zł (nagroda)

Hopzoil Majik Twisted Fruitbomb 0 zł (nagroda)

Drożdże piwowarskie Fermentis Safale™ US-05 11.5 g 11 zł

(w sumie 37 zł)

do zacierania dodałem 9 gramów gipsu piwowarskiego, pH zacieru - 5,56, zacierałem w 18 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 22 litrów brzezki po filtracji, przed gotowaniem blg 12,2, po gotowaniu zostało 20,3 litra brzezki blg 14, strata na gotowaniu 1,7 litra, strata na przelewaniu 2,3 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 18 litrów brzezki, blg początkowe 14

Pomiar blg: po 5 dniach - 4 po 18 - 3,6

Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Nie zbierałem gęstwy - nie przelewałem na cichą

Nie dodawałem chmielu na zimno

Filtrowałem i butelkowałem po 18 dniach fermentacji

Straty przy filtrowaniu 2,5 litra (mogło być mniej - celowałem w 16 litrów do butelkowania)

Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (96 gramów - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,6 grama), do butelkowania zostało 16 litrów

Blg początkowe 14, końcowe 3,6, alk 5,7

18 dni na fermentacji

Butelkowałem 27.05.2021, do rozlewu dodałem 1 mililitr Hopzoila Majik Twisted Fruitbomb

31 butelek, ~1,7zł za butelkę

May 27, 2021, 3:46 PM