

## #36 Banshee IPA

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- 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 **3.48 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 **72.6C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **66C**
- Sparge using **9.9 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 (79%)     | 80 %  | 5   |
| Grain | Weyermann pszeniczny jasny | 0.5 kg (7.9%)  | 80 %  | 6   |
| Grain | Słód owsiany Fawcett       | 0.5 kg (7.9%)  | 61 %  | 5   |
| Grain | Weyermann - Carapils       | 0.33 kg (5.2%) | 78 %  | 4   |

### Hops

| Use for                                                                     | Name              | Amount | Time     | Alpha acid |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------|----------|------------|
| Boil                                                                        | 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 |                   |        |          |            |
| Dry Hop                                                                     | Enigma            | 60 g   | 3 day(s) | 17.2 %     |
| Dry Hop                                                                     | Simcoe            | 60 g   | 3 day(s) | 13.2 %     |
| Dry Hop                                                                     | Mandarina Bavaria | 60 g   | 3 day(s) | 10 %       |

### Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------|------|------|--------|------------|
|------|------|------|--------|------------|

|                 |     |        |       |                  |
|-----------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Liquid | 30 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 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 Mandarina 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 mierzeniu 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  
Jul 17, 2022, 2:31 PM