

#43 Słodziak

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **11**
- SRM **4**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **21.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **69 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.11 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **29.1 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **73.4C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **66C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **10.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.5 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|------------------------------|-----------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński Weyermann Premium | 4.75 kg (67.1%) | 81 % | 2.5 |
| Grain | Płatki owsiane | 1 kg (14.1%) | 60 % | 3 |
| Grain | płatki jęczmienne | 1 kg (14.1%) | 60 % | 4 |
| Grain | Weyermann - Carapils | 0.33 kg (4.7%) | 78 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---|--------|--------|----------|------------|
| Boil | Mosaic | 10 g | 15 min | 11 % |
| Boil | Citra | 10 g | 15 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 40 g | 0 min | 11 % |
| 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 | | | | |
| Dry Hop | Mosaic | 50 g | 4 day(s) | 11 % |
| Dry Hop | Citra | 50 g | 4 day(s) | 12 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------------|------|-------|--------|-------------|
| OYL-090 Espe Kveik | Ale | Slant | 100 ml | Omega Yeast |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------------|-----------------|--------|-----------|----------|
| Water Agent | Gips piwowarski | 6.7 g | Mash | 60 min |
| Fining | Mech irlandzki | 5 g | Boil | 8 min |
| Other | Witamina C | 1.5 g | Secondary | 7 day(s) |
| Other | Witamina C | 1.5 g | Bottling | --- |
| Other | Glukoza | 95 g | Bottling | --- |

Notes

- WARKA 43
11.03.2023
Słodziak (21,5 litra fermentowało)

Drożdże płynne górnej fermentacji OYL-090 Espe 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 13,5,
po gotowaniu blg 14,5,
strata łączna na gotowaniu i przelewaniu 4 litry,
po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 21,5 litra brzezki.

Pomiar blg: po 4 dniach - 5 po 8 - 4,5 po 12 - 4,2
Straty na mierzaniu blg 0,45 litra

Przełałem na cichą po 8 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,4 litra, dodałem 1,5 g witaminy C

Dodałem chmiel na zimno na 4 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 16 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 2 litry
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (95 gramów ~5,3 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 19 litrów

Blg początkowe 14,5 końcowe 4,2, alk 5,8
9 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 27.03.2023
35 butelek
Mar 27, 2023, 3:19 PM