

## #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