

## #11 Five Stars AIPA

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **49**
- SRM **4.9**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **17.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **22.4 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **27 liter(s)**

### Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

### Mash step by step

- Heat up **21 liter(s)** of strike water to **70.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **7.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **22.4 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4
Grain	Pale Ale	2 kg (33.3%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Simcoe	15 g	50 min	13.2 %
Boil	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Aroma (end of boil)	Azacca	15 g	10 min	14 %
Aroma (end of boil)	Citra	15 g	5 min	12 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
na 78 stopni na 20 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
na 78 stopni na 20 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Azacca	10 g	0 min	14 %

na 78 stopni na 20 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
na 78 stopni na 20 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %
na 78 stopni na 20 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Citra	25 g	4 day(s)	12 %
Dry Hop	Amarillo	25 g	4 day(s)	9.5 %
Dry Hop	Mosaic	10 g	4 day(s)	10 %
Dry Hop	Simcoe	15 g	3 day(s)	13.2 %
Dry Hop	Azacca	25 g	3 day(s)	14 %
Dry Hop	Mosaic	20 g	3 day(s)	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	10 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	whirlfloc	1.2 g	Boil	8 min
Other	witamina C	1.7 g	Bottling	---
Other	glukoza	90 g	Bottling	---

## Notes

- WARKA 11  
27.09.2020  
Piwo z zacieraniem słodów (15 litrów fermentowało)  
5 Stars AIPA  
Słód Pale Ale Viking Malt 3kg 16 zł  
Słód Pilznieński Bestmalz 2kg 12 zł  
Słód Pszeniczny Jasny Bestmalz 1kg 6 zł

Chmiel Citra 50g 12 zł  
Chmiel Amarillo 50g 12 zł  
Chmiel Azacca 50g 12 zł  
Chmiel Mosaic 50g 12 zł  
Chmiel Simcoe 50g 11 zł

Drożdże piwowarskie Fermentis Safale™ US-05 11.5 g 10,50 zł  
(w sumie 104 zł)

zacierałem w 21 litrach wody  
wysadzałem do uzyskania 21 litrów brzezki  
po filtracji, przed gotowaniem błąg 15, po gotowaniu zostało 17 litrów błąg 16  
podczas chłodzenia dolałem 1 litr zimnej wody, po schłodzeniu i przelaniu zostało 14 litrów, znowu straty, prawdopodobnie przyczyną jest whirlfloc, dolałem do 15 litrów  
błąg początkowe 13,5.

Pomiar błąg: po 7 dniach - 3,5 po 14 - 3,0  
Straty na mierzaniu błąg 0,2 litra

Nie przelewałem na cichą

Dodałem na 3 i 2 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 19 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 3 litry (fermentor bez kranika)  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (84 gramy - ~6,3 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,6 grama)  
Do butelkowania zostało 12 litrów

Blg początkowe 13,5, końcowe 3,0, alk 5,8  
19 dni na fermentacji, bez przelewania na cichą

Butelkowałem 17.10.2020,  
23 butelki, ~4,90 za butelkę

(do wypicia, ale jakieś takie bez wyrazu, 5 chmieli to za dużo?)  
*Feb 9, 2021, 11:40 AM*