

#15 Winter Has Come AIPA

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **35**
- SRM **4.4**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **18 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **23.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **69 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.48 liter(s) / kg**
- Mash size **19 liter(s)**
- Total mash volume **24.4 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **19 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **9.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.3 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pilsner malt | 2.7 kg (49.5%) | 82 % | 4 |
| Grain | Viking Pale Ale malt | 2 kg (36.7%) | 80 % | 5 |
| Grain | Weyermann - Carapils | 0.35 kg (6.4%) | 78 % | 4 |
| Grain | Platki owsiane | 0.4 kg (7.3%) | 85 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---|----------|--------|--------|------------|
| Boil | Chinook | 5 g | 50 min | 12 % |
| Boil | Chinook | 5 g | 20 min | 12 % |
| Aroma (end of boil) | Galaxy | 20 g | 10 min | 16 % |
| Aroma (end of boil) | Amarillo | 10 g | 10 min | 7.5 % |
| Aroma (end of boil) | Mosaic | 5 g | 10 min | 12 % |
| Aroma (end of boil) | Chinook | 10 g | 10 min | 12 % |
| Whirlpool | Galaxy | 20 g | 0 min | 16 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Whirlpool | Amarillo | 20 g | 0 min | 7.5 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |

| | | | | |
|---|----------|------|----------|-------|
| Whirlpool | Mosaic | 20 g | 0 min | 12 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Dry Hop | Galaxy | 60 g | 3 day(s) | 16 % |
| Dry Hop | Amarillo | 20 g | 3 day(s) | 7.5 % |
| Dry Hop | Mosaic | 20 g | 3 day(s) | 12 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---|------|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Liquid | 30 ml | Fermentum Mobile |
| Starter drożdżowy zrobiony na 3 dni przed warzeniem | | | | |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|----------------|--------|----------|--------|
| Fining | Mech Irlandzki | 3 g | Boil | 12 min |
| Other | Witamina C | 2 g | Bottling | --- |
| Other | Glukoza | 93 g | Bottling | --- |

Notes

- WARKA 15
18.12.2020
Piwo z zacieraniem słodów (18,7 litra fermentowało)
Winter Has Come AIPA
Słód Viking Malt Pilzneński 2,7 kg 0zł (nagroda)
Słód Viking Pale Ale 2kg 10 zł
Słód Weyermann Carapils 0,35 kg 4 zł
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 3 zł

Chmiel Chinook 20 gram 4 zł
Chmiel Galaxy 100 gram 29 zł
Chmiel Amarillo 50 gram 14 zł
Chmiel Mosaic 50 gram 11 zł

Drożdże płynne Fermentum Mobile - FM52 Amerykański Sen 0zł (nagroda)
(w sumie 75zł)

zacierałem w 19 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 23,3 litrów brzezki
po filtracji, przed gotowaniem blg 12,5, po gotowaniu zostało 20,6 litra brzezki blg 15
strata na gotowaniu 2,7 litra, strata na przelewaniu 2,3 litra
po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 18,3 litra brzezki (plus około 0,4 litra startera drożdżowego) blg początkowe 15

Pomiar blg: po 4 dniach - 3,7 po 18 - 3,5
Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przelałem na cichą po 14 dniach burzliwej, zebrałem gęstwą
Straty przy przelewaniu na cichą 1,6 litra

Dodałem na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 21 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 1,3 litra
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (88 gramów - ~5,5 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,9 grama), do butelkowania zostało 16 litrów

Blg początkowe 15, końcowe 3,5, alk 6,2
14 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 08.01.2021,
30 butelek, ~3zł za butelkę
(piana OK, nagazowanie OK, ale za mało goryczki i w ogóle jakieś takie bez wyrazu, za duża alkoholowość?)
Dec 12, 2020, 6:44 PM