#37 Summer Storm

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **34**
- SRM **4.8**
- 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 **3.44 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 **72.7C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **66C**
- Sparge using **10 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 *(78.1%)*	80 %	5
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg *(7.8%)*	80 %	6
Grain	Płatki jęczmienne	0.5 kg *(7.8%)*	60 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg *(6.3%)*	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	25 g	50 min	11 %
Aroma (end of boil)	Mandarina Bavaria	20 g	10 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	0 min	10 %
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				
Whirlpool	Mandarina Bavaria	20 g	0 min	10 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Mosaic	60 g	3 day(s)	10 %
Dry Hop	Citra	60 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Mandarina Bavaria	60 g	3 day(s)	10 %

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM53 Voss kveik	Ale	Slant	100 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 37
  23.07.2022
  Summer Storm IPA (21,2 litra fermentowało)

  Słód Viking Pale Ale 5 kg
  Słód Weyermann pszeniczny jasny0.5 kg
  Płatki jęczmienne0.5 kg
  Płatki owsiane 0.4 kg

  Chmiel Iunga 25 g
  Chmiel Citra 100 g
  Chmiel Mosaic 100 g
  Chmiel Mandarina Bavaria 100 g

  Drożdże płynne górnej fermentacji FM53 Voss Kveik (gęstwa)

  do zacierania dodałem 6 gramów gipsu piwowarskiego,
  zacierałem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzeczki,
  po filtracji, przed gotowaniem blg 12,8, po gotowaniu zostało 23,4 litra brzeczki blg 14, strata na gotowaniu 2,1 litra, strata na przelewaniu 2,2 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 21,2 litra brzeczki.

  Pomiar blg: po 6 dniach - 3,5 po 9 - 3,3
  Straty na mierzeniu blg 0,3 litra

  Przelałem na cichą po 9 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
  Straty przy przelewaniu na cichą 1,8 litra, dodałem 1,5 g witaminy C

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

  Filtrowałem i butelkowałem po 18 dniach fermentacji
  Straty przy filtrowaniu 2,5 litra
  Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (102 gramy ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 17 litrów

  Blg początkowe 14 końcowe 3,2, alk 6
  9 dni na fermentacji burzliwej, 9 dni na fermentacji cichej

  Butelkowałem 10.08.2022
  32 butelki
  Sep 25, 2022, 4:16 PM

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.