

#39 Mozaipa Number Four

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **43**
- SRM **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 **69 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.71 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **27.9 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **50 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **73.3C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **9.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	4.7 kg (79.3%)	85 %	6.5
Grain	Weyermann - Melanoidynowy	0.5 kg (8.4%)	80 %	85
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (6.7%)	60 %	3
Grain	Weyermann - Carapils	0.33 kg (5.6%)	78 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	35 g	50 min	12.4 %
Whirlpool	Mosaic	80 g	0 min	11 %
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	120 g	3 day(s)	11 %
Dry Hop	Mandarina Bavaria	30 g	3 day(s)	10 %

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	6 g	Mash	60 min
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	8 min
Other	Witamina C	1.5 g	Secondary	8 day(s)
Other	Witamina C	1.5 g	Bottling	---
Other	Glukoza	102 g	Bottling	---

Notes

- WARKA 39
08.10.2022
MozalPA Number Four (20,8 litra fermentowało)

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 brzezki,
po filtracji, przed gotowaniem blg 12,5,
po gotowaniu blg 13,5,
strata łączna na gotowaniu i przelewaniu 4,7 litra,
po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 21 litrów brzezki.

Pomiar blg: po 6 dniach - 3,5 po 11 - 3,5
Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przełałem na cichą po 7 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,9 litra, dodałem 1,5 g witaminy C

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

Filtrowałem i butelkowałem po 15 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 2,5 litra
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (100 gramów ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 16,5 litra

Blg początkowe 13,5 końcowe 3,5, alk 5,6
7 dni na fermentacji burzliwej, 8 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 23.10.2022
31 butelek
Nov 5, 2022, 11:49 AM