

## #42 Banshee II

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **5**
- 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 **3.32 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **28.6 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 **74.1C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **10.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.6 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Fawcett Maris Otter	4 kg (60.3%)	80 %	5
Grain	Słód owsiany Viking Malt	1 kg (15.1%)	61 %	5
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (15.1%)	80 %	6
Grain	Weyermann - Carapils	0.33 kg (5%)	78 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg (4.5%)	60 %	3

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	28 g	50 min	11 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	40 g	0 min	17.2 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Simcoe	40 g	0 min	13.2 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Enigma (AUS)	60 g	3 day(s)	17.2 %
Dry Hop	Simcoe	60 g	3 day(s)	13.2 %
Dry Hop	Mandarina Bavaria	50 g	3 day(s)	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
OYL-090 Espe Kveik	Ale	Liquid	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	106 g	Bottling	---

## Notes

- WARKA 42  
28.01.2023  
Banshee II (22 litry fermentowały)

Drożdże płynne górnej fermentacji OYL-090 Espe Kveik

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 15, strata łączna na gotowaniu i przelewaniu 4,5 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 21 litrów brzezki. (dolałem 1 litr wody, obniżyłem blg do 14,5)

Pomiar blg: po 4 dniach - 4 po 8 - 3,2 po 11 - 3  
Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przelałem 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 15 dniach fermentacji

Straty przy filtrowaniu 2,5 litra

Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (105 gramów ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 18,5 litra

Blg początkowe 14,5 końcowe 3, alk 6,4  
8 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 12.02.2023

35 butelek

Feb 12, 2023, 3:22 PM