

## #13 November Rain West Coast

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **56**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **70.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (89.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.1%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	32 g	50 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Galaxy	10 g	0 min	15 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				

Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
Starter drożdżowy zrobiony na 3 dni przed zadaniem				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	12 min
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza	90 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- WARKA 13  
07.11.2020  
Piwo z zacieraniem słodów (18,4 litrów fermentowało)  
November Rain West Coast AIPA  
Słód Viking Malt Pilznieński 5,5 kg  
Słód Weyermann Carapils 0,25 kg  
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg

Chmiel Chinook 25 gram  
Chmiel Citra 100 gram  
Chmiel Galaxy 50 gram  
Chmiel Amarillo 50 gram

Drożdże płynne Fermentum Mobile - FM54 Gorączka Kalifornijska  
(piwo za darmo - surowce z rabatu za wygranie WKPD)

zacieralem w 20 litrach wody, wysladzałem do uzyskania 23 litrów brzezki  
po filtracji, przed gotowaniem blg 14, po gotowaniu zostało 21 litrów brzezki blg 15,5  
strata na gotowaniu 2 litry, strata na przelewaniu 3,5 litra  
po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 17,5 litra brzezki (plus około 0,9 litra startera drożdżowego), blg początkowe 15,5

Pomiar blg: po 5 dniach - 7,0 po 8 - 3,5 po 10 - 3,1 po 17 - 3,0  
Straty na mierzaniu blg 0,45 litra

Nie przelewałem na cichą

Dodałem na 3 dni przed butelkowaniem: 40 gram Citry i po 30 gram Galaxy i Amarillo

Filtrowałem i butelkowałem po 20 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 2,5 litra  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (90 gramów - ~5,6 gr. na litr piwa) i witaminą C (2 gramy), do butelkowania zostało 16 litrów

Blg początkowe 15,5, końcowe 3, alk 7,0  
20 dni na fermentacji, bez przelewania na cichą

Butelkowałem 27.11.2020,  
30 butelek, 0 za butelkę

(trochę za mała piana, więcej Carapilsa? Na pewno trochę za mocne, ale generalnie dobre)  
31 paź 2020, 21:06