

## #14 Citrocaldypse Now Hazy IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **30**
- SRM **4.2**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.64 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsneński	3.8 kg (69.1%)	82 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1 kg (18.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszenne	0.3 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	17 g	50 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Na zimno	Citra	80 g	2 dni	12 %

Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	10 %
----------	--------	------	-------	------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
Starter drożdżowy zrobiony na 3 dni przed zadaniem				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza	93 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- WARKA 14  
20.11.2020  
Piwo z zacieranem słodów (18,9 litrów fermentowało)  
Citrocalypse Now Hazy AIPA  
Słód Viking Malt Pilzneński 4 kg 0zł (nagroda)  
Słód Simpsons Golden Promise 1 kg 7zł  
Płatki owsiane błyskawiczne 0,3kg 3zł  
Płatki pszenne błyskawiczne 0,3kg 2zł

Chmiel Chinook 18 gram 3zł  
Chmiel Citra 150 gram 36zł  
Chmiel Mosaic 50 gram 11zł

Drożdże płynne Fermentum Mobile - FM55 Zielone Wzgórze 0zł (nagroda) (w sumie 62zł)

zacierałem w 20 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 23 litrów brzezki  
po filtracji, przed gotowaniem blg 12, po gotowaniu zostało 21 litrów brzezki blg 14  
strata na gotowaniu 2 litry, strata na przelewaniu 2,5 litra  
po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 18,5 litra brzezki (plus około 0,4 litra startera drożdżowego) blg początkowe 14

Pomiar blg: po 4 dniach - 5,5 po 11 - 4,5 po 17 - 4,0  
Straty na mierzaniu blg 0,4 litra

Przelałem na cichą po 14 dniach burzliwej  
Straty przy przelewaniu na cichą 0,8 litra

Dodałem na 3 dni przed butelkowaniem: 80 gram Citry i 40 gram Mosaica

Filtrowałem i butelkowałem po 20 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 2 litry  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (80 gramów - ~4,8 gr. na litr piwa) i witaminą C (2 gramy), do butelkowania zostało 16,5 litra

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

Butelkowałem 10.11.2020,  
31 butelek, ~2,50zł za butelkę  
(zajebisty soczek, ale piana dziwna i za wysoka i szybko siada, porównać z Down Underem czy to nie przez płatki pszenne)  
21 sty 2021, 23:24