

## #15 Winter Has Come AIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **35**
- SRM **4.4**
- 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 **3.48 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.7 kg (49.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (36.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (6.4%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	50 min	12 %
Gotowanie	Chinook	5 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	10 min	16 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	16 %

na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU

Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	7.5 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	12 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Na zimno	Galaxy	60 g	3 dni	16 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	7.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
Starter drożdżowy zrobiony na 3 dni przed warzeniem				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	3 g	Gotowanie	12 min
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza	93 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- WARKA 15  
18.12.2020  
Piwo z zacieraniem słodów (18,7 litra fermentowało)  
Winter Has Come AIPA  
Słód Viking Malt Pilzneński 2,7 kg 0zł (nagroda)  
Słód Viking Pale Ale 2kg 10 zł  
Słód Weyermann Carapils 0,35 kg 4 zł  
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 3 zł

Chmiel Chinook 20 gram 4 zł  
Chmiel Galaxy 100 gram 29 zł  
Chmiel Amarillo 50 gram 14 zł  
Chmiel Mosaic 50 gram 11 zł

Drożdże płynne Fermentum Mobile - FM52 Amerykański Sen 0zł (nagroda)  
(w sumie 75zł)

zacierałem w 19 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 23,3 litrów brzezki  
po filtracji, przed gotowaniem blg 12,5, po gotowaniu zostało 20,6 litra brzezki blg 15  
strata na gotowaniu 2,7 litra, strata na przelewaniu 2,3 litra  
po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 18,3 litra brzezki (plus około 0,4 litra startera drożdżowego) blg początkowe 15

Pomiar blg: po 4 dniach - 3,7 po 18 - 3,5  
Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przelałem na cichą po 14 dniach burzliwej, zebrałem gęstwą  
Straty przy przelewaniu na cichą 1,6 litra

Dodałem na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 21 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 1,3 litra  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (88 gramów - ~5,5 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,9 grama), do butelkowania zostało 16 litrów

Blg początkowe 15, końcowe 3,5, alK 6,2  
14 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 08.01.2021,  
30 butelek, ~3zł za butelkę

(piana OK, nagazowanie OK, ale za mało goryczki i w ogóle jakieś takie bez wyrazu, za duża alkoholowość?)  
12 gru 2020, 18:44