

## #21 Quokka Down Under West Coast IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **67**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **68.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.7 kg (80.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (6%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	85 %	3
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.4 kg (6.8%)	79 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	50 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma	15 g	10 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	10 min	15 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	0 min	11 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Enigma	30 g	0 min	17.2 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				

Whirlpool	Galaxy	30 g	0 min	15 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Enigma	45 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Galaxy	45 g	3 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1272 American Ale II	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	9 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	8 min
Inne	Witamina C	1.6 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza	90 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- WARKA 21  
16.04.2021  
Piwo z zacieraniem słodów (18,4 litra fermentowało)  
Quokka Down Under West Coast IPA  
Słód Viking Malt Pilznieński 4,65 kg 0zł (nagroda)  
Słód Weyermann Carapils 0,35 kg 2,5zł  
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 2,5zł  
Cukier 0,4kg 1,5zł

Chmiel Chinook 40g 6zł  
Chmiel Nelson Sauvín 100g 24zł  
Chmiel Galaxy 90g 0zł (nagroda)  
Chmiel Enigma 90g 0zł (nagroda)

Drożdże piwowarskie płynne Wyeast 1272 American Ale II 10zł (40zł/4 warki)  
(w sumie 47zł)

do zacierania dodałem 9 gramów gipsu piwowarskiego,  
zacieralem w 20 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 24 litrów brzezki  
po filtracji, przed gotowaniem blg 12, po gotowaniu zostało 21,1 litra brzezki blg 15,5 (blg podbite przez  
dodanie 400 gr cukru), strata na gotowaniu 2,9 litra, strata na przelewaniu 3,1 litra, po schłodzeniu i  
przelaniu do fermentora zostało 18 litrów brzezki(plus około 0,4 litra startera z gęstwy) blg początkowe  
15,5

Pomiar blg: po 6 dniach - 3,5 po 16 - 2,7  
Straty na mierzeniu blg 0,3 litra

Przelałem na cichą po 14 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę  
Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra

Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 21 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 1,5 litra  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (93 gramy - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,6 grama), do butelkowania  
zostało 15,5 litra

Blg początkowe 15,5, końcowe 2,7, alk 7,2  
14 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 07.05.2021,  
30 butelek, ~2 zł za butelkę  
9 maj 2021, 12:33