

#28 Leszy Polska IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **53**
- SRM **4.7**
- 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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 77C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (87.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann Carapils | 0.33 kg (5.8%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 22 g | 50 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Zula | 20 g | 15 min | 8.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Exp 2/20 | 20 g | 15 min | 7.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Zula | 20 g | 6 min | 8.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Exp 2/20 | 20 g | 6 min | 7.5 % |
| Whirlpool | Zula | 30 g | 0 min | 8.3 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Whirlpool | Exp 2/20 | 40 g | 0 min | 7.5 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Na zimno | Zula | 80 g | 3 dni | 8.3 % |

| | | | | |
|----------|----------|------|-------|-------|
| Na zimno | Exp 2/20 | 70 g | 3 dni | 7.5 % |
|----------|----------|------|-------|-------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| OYL-071 Lutra™ Kveik | Ale | Gęstwa | 100 ml | Omega Yeast |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|--------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 6 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 8 min |
| Inne | Witamina C | 3 g | Butelkowanie | --- |
| Inne | Glukoza | 90 g | Butelkowanie | --- |

Notatki

- WARKA 28
30.10.2021
Piwo z zacieraniem słodów (18,9 litra fermentowało)
Leszy Polska IPA
Słód Pale Ale Viking Malt 5 kg 25 zł
Słód Weyermann Carapils 0,32 kg 2,5 zł
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4 kg 3zł

Chmiel lunga 22 g 3zł
Chmiel Exp 2/20 150 g 23zł
Chmiel Zula 150 g 23zł

Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik 10zł (40zł/4 warki)
(w sumie 79 zł)

do zacierania dodałem 6,5 grama gipsu piwowarskiego,
zacierałem w 21 litrach wody, wysadzałem do uzyskania 24 litrów brzezki
po filtracji, przed gotowaniem blg 13, po gotowaniu zostało 21,1 litra brzezki blg 14,7, strata na gotowaniu
2,9 litra, strata na przelewaniu 2,2 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 18,9 litra brzezki,
blg początkowe 14,7

Pomiar blg: po 3 - 4 po 12 - 3,5
Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przełałem na cichą po 12 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,2 litra

Dodałem chmiel na zimno przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 21 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 2 litry
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (92 gramy - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (3 gramy do butelkowania),
do butelkowania zostało 16 litrów

Blg początkowe 14,7, końcowe 3,5, alk 6,3
12 dni na fermentacji burzliwej, 11 dni na fermentacji cichej
Butelkowałem 20.11.2021,
30 butelek, ~3zł za butelkę
27 lis 2021, 21:46