

#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 brzeczki
po filtracji, przed gotowaniem blg 13, po gotowaniu zostało 21,1 litra brzeczki 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 brzeczki,
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