

#29 Orange C.M.oK!

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **16**
- SRM **5.3**
- 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 **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.53 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (52.4%)	80 %	8
Ziarno	Castle Wheat	2 kg (34.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.33 kg (5.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	70 g	2 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	70 g	2 min	12 %
Na zimno	Citra	80 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	80 g	3 dni	12 %

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
Inne	Łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	0 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczowa	20 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	8 min
Inne	Witamina C	3 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza	90 g	Butelkowanie	---

Notatki

- WARKA 29
27.11.2021
Piwo z zacieraniem sładów (17,5 litra fermentowało)
Orange C.M.Ok!
Słód Pale Ale 3 kg
Słód Pszeniczny Weyermann 2 kg
Słód Weyermann Carapils 0,33 kg
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4 kg
Skórki pomarańczy słodkiej 20 gramów

Chmiel Citra 150 g
Chmiel Mosaic 150 g

Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik - gęstwa

do zacierania dodałem 7 gramów gipsu piwowarskiego, zacieralem w 21 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 24 litrów brzezki po filtracji, przed gotowaniem blg 12,5, po gotowaniu zostało 21,5 litra brzezki blg 14, strata na gotowaniu 2,5 litra, strata na przelewaniu 4 litry, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 17,5 litra brzezki, blg początkowe 14

Pomiar blg: po 6 dniach - 4 po 15 - 3,7
Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przelałem na cichą po 11 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,3 litra

Dodałem chmiel na zimno na 5 dni przed butelkowaniem: według receptury
Wystawiłem na balkon na Cold Crash na 2 dni przed butelkowaniem

Filtrowałem i butelkowałem po 20 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 2 litry
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (90 gramów - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (3 gramy), do butelkowania zostało 14,5 litra

Blg początkowe 14, końcowe 3,7, alk 5,7
11 dni na fermentacji burzliwej, 9 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 17.12.2021
27 butelek
18 gru 2021, 17:18