

## #36 Banshee IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.48 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 66C**
- Wystadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (79%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (7.9%)	80 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.9%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.33 kg (5.2%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	50 min	11 %
Whirlpool	Enigma	40 g	0 min	18 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Simcoe	40 g	0 min	13.2 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Na zimno	Enigma	60 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Simcoe	60 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	60 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
-----------------	-----	--------	-------	------------------

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	8 min
Inne	Witamina C	3 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza	96 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- WARKA 35  
26.06.2022  
Banshee IPA (22 litry fermentowały)

Słód Viking Pale Ale 5 kg  
Słód Weyermann pszeniczny jasny 0.5 kg  
Słód owsiany Fawcett 0.5 kg  
Słód Weyermann - Carapils 0.33 kg

Chmiel lunga 25 g  
Chmiel Enigma 100 g  
Chmiel Simcoe 100 g  
Chmiel Mandarina Bavaria 60 g

Drożdże płynne górnej fermentacji FM53 Voss Kveik

do zacierania dodałem 5 gramów gipsu piwowarskiego, zacieralem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzezki, po filtracji, przed gotowaniem blg 13, po gotowaniu zostało 24,1 litra brzezki blg 14, strata na gotowaniu 1,4 litra, strata na przelewaniu 2,1 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 22 litra brzezki.

Pomiar blg: po 3 dniach - 3 po 5 - 2,6 po 10 - 2,5  
Straty na mierzaniu blg 0,4 litra

Przelałem na cichą po 8 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę  
Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra, dodałem 1,5 g witaminy C

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

Filtrowałem i butelkowałem po 16 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 2,5 litra  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (108 gramów ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 18 litrów

Blg początkowe 14 końcowe 2,5, alk 6,2  
8 dni na fermentacji burzliwej, 8 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 12.07.2022  
34 butelki  
17 lip 2022, 14:31