

#37 Summer Storm

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **34**
- SRM **4.8**
- 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 **3.44 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 **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 66C**
- Wystadzaj używając **10 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 (78.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.5 kg (7.8%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.5 kg (7.8%) | 60 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (6.3%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g | 50 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mandarina Bavaria | 20 g | 10 min | 10 % |
| Whirlpool | Mosaic | 40 g | 0 min | 10 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Whirlpool | Citra | 40 g | 0 min | 12 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Whirlpool | Mandarina Bavaria | 20 g | 0 min | 10 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Na zimno | Mosaic | 60 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 60 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Mandarina Bavaria | 60 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Gęstwa | 100 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 37
23.07.2022
Summer Storm IPA (21,2 litra fermentowało)

Słód Viking Pale Ale 5 kg
Słód Weyermann pszeniczny jasny 0.5 kg
Płatki jęczmienne 0.5 kg
Płatki owsiane 0.4 kg

Chmiel lunga 25 g
Chmiel Citra 100 g
Chmiel Mosaic 100 g
Chmiel Mandarina Bavaria 100 g

Drożdże płynne górnej fermentacji FM53 Voss Kveik (gęstwa)

do zacierania dodałem 6 gramów gipsu piwowarskiego, zacierałem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzezki, po filtracji, przed gotowaniem blg 12,8, po gotowaniu zostało 23,4 litra brzezki blg 14, strata na gotowaniu 2,1 litra, strata na przelewaniu 2,2 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 21,2 litra brzezki.

Pomiar blg: po 6 dniach - 3,5 po 9 - 3,3
Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przelałem na cichą po 9 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,8 litra, dodałem 1,5 g witaminy C

Dodałem chmiel na zimno na 4 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 18 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 2,5 litra
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (102 gramy ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 17 litrów

Blg początkowe 14 końcowe 3,2, alk 6
9 dni na fermentacji burzliwej, 9 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 10.08.2022
32 butelki
25 wrz 2022, 16:16