

## #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