

#38 Tatanka Midwest IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **37**
- SRM **9.5**
- 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 **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.43 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 77C**
- Wyszadzaj 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	3.65 kg (57%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (15.6%)	80 %	22
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.8%)	61 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (7.8%)	60 %	4
Ziarno	Weyermann - melanoidynowy	0.5 kg (7.8%)	80 %	85
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (3.9%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	50 min	11 %
Whirlpool	Amarillo	40 g	0 min	12 %
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				
Whirlpool	Mandarina Bavaria	20 g	0 min	10 %

na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Na zimno	Amarillo	60 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	60 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	30 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	6 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	8 min
Inne	Witamina C	1.5 g	Fermentacja cicha	8 dni
Inne	Witamina C	1.5 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza	102 g	Butelkowanie	---

Notatki

- WARKA 38
11.09.2022
Midwest IPA (22,3 litra fermentowało)

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 13, po gotowaniu blg 14,8, strata łączna na gotowaniu i przelewaniu 4,2 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 22,3 litra brzezki. (dodałem 1 litr wody w celu obniżenia blg do 14,2)

Pomiar blg: po 2 dniach - 5,2, po 6 - 4,3, po 8 - 4,2 (błąd w zacieraniu)
Straty na mierzaniu blg 0,5 litra

Przelałem na cichą po 8 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 14 dniach fermentacji

Straty przy filtrowaniu 2,5 litra

Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (100 gramy ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 18 litrów

Blg początkowe 14,2 końcowe 4,2, alk 5,6
7 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 25.09.2022
34 butelki
25 wrz 2022, 16:16