

#39 Mozaipa Number Four

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **43**
- SRM **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 **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.71 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 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 **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.7 kg (79.3%)	85 %	6.5
Ziarno	Weyermann - Melanoidynowy	0.5 kg (8.4%)	80 %	85
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.33 kg (5.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	50 min	12.4 %
Whirlpool	Mosaic	80 g	0 min	11 %
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	120 g	3 dni	11 %
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 39
08.10.2022
MozalPA Number Four (20,8 litra fermentowało)

Drożdże płynne górnej fermentacji FM53 Voss Kveik (gęstwa)

do zacierania dodałem 6 gramów gipsu piwowarskiego,
zacieralem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzezki,
po filtracji, przed gotowaniem blg 12,5,
po gotowaniu blg 13,5,
strata łączna na gotowaniu i przelewaniu 4,7 litra,
po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 21 litrów brzezki.

Pomiar blg: po 6 dniach - 3,5 po 11 - 3,5
Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przelałem na cichą po 7 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,9 litra, dodałem 1,5 g witaminy C

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

Filtrowałem i butelkowałem po 15 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 2,5 litra
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (100 gramów ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 16,5 litra

Blg początkowe 13,5 końcowe 3,5, alk 5,6
7 dni na fermentacji burzliwej, 8 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 23.10.2022
31 butelek
5 lis 2022, 11:49