

#40 Boom! IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **37**
- 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 **3.32 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 77C**
- Wyszadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Fawcett Maris Otter | 4 kg (60.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1 kg (15.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (15.1%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.33 kg (5%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (4.5%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 35 g | 50 min | 11 % |
| Whirlpool | Simcoe | 40 g | 0 min | 13.2 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 20 g | 0 min | 11 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Whirlpool | Enigma (AUS) | 20 g | 0 min | 17.2 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Na zimno | Simcoe | 60 g | 3 dni | 13.2 % |

| | | | | |
|----------|-------------------|------|-------|--------|
| Na zimno | Nelson Sauvin | 30 g | 3 dni | 11 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 30 g | 3 dni | 17.2 % |
| Na zimno | Mandarina Bavaria | 50 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 | 7 dni |
| Inne | Witamina C | 1.5 g | Butelkowanie | --- |
| Inne | Glukoza | 112 g | Butelkowanie | --- |

wyszło ~18,8 litra do butelkowania, czyli ok.6 gram glukozy na litr

Notatki

- WARKA 40
05.11.2022
Boom! IPA (22,9 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 13,5, po gotowaniu blg 14,7, strata łączna na gotowaniu i przelewaniu 3,7 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 21,8 litra brzezki. (dolałem 1,1 litra wody w celu obniżenia blg do 14)

Pomiar blg: po 6 dniach - 3,5 po 11 - 3,4
Straty na mierzeniu blg 0,3 litra

Przelałem na cichą po 8 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 2,4 litra

Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (112 gramów ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 19,1 litra

Blg początkowe 14 końcowe 3,4, alk 5,9

8 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 20.11.2022

36 butelek

20 lis 2022, 13:19