

## #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