

#42 Banshee II

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **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 **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.32 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 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 **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj 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	Słód owsiany Viking Malt	1 kg (15.1%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (15.1%)	80 %	6
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	28 g	50 min	11 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	40 g	0 min	17.2 %
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				
Na zimno	Enigma (AUS)	60 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Simcoe	60 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-090 Espe Kveik	Ale	Płynne	100 ml	Omega Yeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	6.7 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	106 g	Butelkowanie	---

Notatki

- WARKA 42
28.01.2023
Banshee II (22 litry fermentowały)

Drożdże płynne górnej fermentacji OYL-090 Espe Kveik

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 15, strata łączna na gotowaniu i przelewaniu 4,5 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 21 litrów brzezki. (dolałem 1 litr wody, obniżyłem blg do 14,5)

Pomiar blg: po 4 dniach - 4 po 8 - 3,2 po 11 - 3
Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przelałem na cichą po 8 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,4 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 (105 gramów ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 18,5 litra

Blg początkowe 14,5 końcowe 3, alk 6,4
8 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 12.02.2023

35 butelek

12 lut 2023, 15:22