

#43 Słodziak

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **11**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.11 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann Premium	4.75 kg (67.1%)	81 %	2.5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.1%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (14.1%)	60 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.33 kg (4.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	11 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	0 min	11 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	12 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	11 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-090 Espe Kveik	Ale	Gęstwa	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	95 g	Butelkowanie	---

Notatki

- WARKA 43
11.03.2023
Słodziak (21,5 litra fermentowało)

Drożdże płynne górnej fermentacji OYL-090 Espe 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 14,5, strata łączna na gotowaniu i przelewaniu 4 litry, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 21,5 litra brzezki.

Pomiar blg: po 4 dniach - 5 po 8 - 4,5 po 12 - 4,2
Straty na mierzaniu blg 0,45 litra

Przełałem 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 16 dniach fermentacji

Straty przy filtrowaniu 2 litry

Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (95 gramów ~5,3 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 19 litrów

Blg początkowe 14,5 końcowe 4,2, alk 5,8
9 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 27.03.2023

35 butelek

27 mar 2023, 15:19