

#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, zacieralem 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

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 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