

#44 Time For a Break

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **4.4**
- 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 **3.49 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.3 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 **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 77C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (79.4%)	82 %	4
Ziarno	Słód owsiany Viking Malt	1 kg (15.9%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	50 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	12 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	12 %
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	Gęstwa	100 ml	Omega Yeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 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 44
29.04.2023
Time For a Break (21,6 litra fermentowało)

Drożdże płynne górnej fermentacji OYL-090 Espe Kveik (gęstwa)

do zacierania dodałem 5 gramów gipsu piwowarskiego, zacierałem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzezki, po filtracji, przed gotowaniem blg 12,5, po gotowaniu blg 13,5, strata łączna na gotowaniu i przelewaniu 3,9 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 21,6 litra brzezki.

Pomiar blg: po 6 dniach - 2,8 po 14 - 2,5
Straty na mierzeniu blg 0,3 litra

Przełałem na cichą po 9 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,6 litra, dodałem 1,6 g witaminy C

Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 17 dniach fermentacji

Straty przy filtrowaniu 1,4 litra

Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (95 gramów ~5,3 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 18,4 litra

Blg początkowe 13,5 końcowe 2,5, alk 6
9 dni na fermentacji burzliwej, 8 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 16.05.2023

35 butelek

16 maj 2023, 17:16