

#7 July Morning Hazy IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (61.2%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (30.6%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (8.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	12 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Equinox	20 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %
Na zimno	Equinox	35 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	35 g	4 dni	9.5 %

Na zimno	Citra	15 g	2 dni	12 %
Na zimno	Equinox	35 g	2 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	35 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza	85 g	Butelkowanie	---

Notatki

- WARKA 7
26.06.2020
Piwo z zacieranem słodów (17 litrów fermentowało)
July Morning Hazy AIPA
Słód Strzegom Piłzneński 3 kg 20 zł
Słód Viking Malt Pszeniczny 1,5 kg 7,5 zł
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 3,0 zł
Chmiel Chinook 15 gram 3 zł
Chmiel Amarillo 100 gram 23 zł
Chmiel Ekuanot 100 gram 20 zł
Chmiel Citra 50 gram 12,50 zł
Drożdże płynne górnej fermentacji FM53 Voss Kveik 8 zł (24:3)
(w sumie 97 zł)

zacierałem w 17 litrach wody
wysładzałem do uzyskania 21 litrów brzezki
po filtracji, przed gotowaniem blg 13
po gotowaniu, schłodzeniu i przelaniu zostało 16 litrów brzezki, dolałem litr do 17 litrów, blg początkowe 15.

Pomiar blg: po 2 dniach - 5,5 po 4 - 5,0 po 7 - 4,0 po 9 - 4,0
Straty na mierzaniu blg 0,5 litra

Przelałem na cichą po 9 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę.
Straty przy przelewaniu na cichą 1,1 litra

Dodałem na cichą, na 4 i 2 dni przed butelkowaniem:
Citra 2 x po 15 g Ekuanot 2 x po 35 g Amarillo 2 x po 35 g

Filtrowałem i butelkowałem po 11 dniach cichej. Dodałem 88 gramów glukozy i 3-4 gramy Witaminy C przed butelkowaniem.

Straty przy filtrowaniu 1,5 litra (dodałem 0,5 litra wody z glukozą)
Do butelkowania zostało 14,4 litra

Blg początkowe 15, końcowe 4, alk 5,8
9 dni na burzliwej, 11 dni na cichej

Butelkowałem 16.07.2020
27 butelek, ~4,10 za butelkę

(dobre, trochę za dużo witaminy C przy rozlewie, piana brzydka i szybko siada)
9 lut 2021, 11:37