

#8 KiwIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **26**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.3 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 **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Golden Promise | 4 kg (81.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (10.2%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (8.2%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 50 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 20 g | 10 min | 11 % |
| Whirlpool | Wai-Iti | 20 g | 0 min | 4.1 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 20 g | 0 min | 11 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Na zimno | Wai-Iti | 40 g | 3 dni | 4.1 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 30 g | 3 dni | 11 % |
| Na zimno | Wai-Iti | 40 g | 2 dni | 4.1 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 30 g | 2 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM53 Voss Kveik | Ale | Gęstwa | 200 ml | FM |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|--------------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 15 min |
| Inne | Witamina C | 2 g | Butelkowanie | --- |
| Inne | Glukoza | 84 g | Butelkowanie | --- |

Notatki

- WARKA 8
24.07.2020
Piwo z zacieranem słodów (18,5 litra fermentowało)
Kiwipa New Zeland Hazy IPA
Słód Golden Promise 4 kg 29 zł
Słód Viking Malt Pszeniczny 0,5 kg 2,5 zł
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 3,0 zł
Chmiel Chinook 18 gram 3 zł
Chmiel Nelson Sauvín 100 gram 26 zł
Chmiel Wai-Iti 100 gram 24 zł
Drożdże płynne górnej fermentacji FM53 Voss Kveik (gęstwa) 8 zł (24:3)
(w sumie 95,5 zł)

zacierałem w 17 litrach wody
wysładzałem do uzyskania 21,5 litra brzezki
po filtracji, przed gotowaniem blg 12
po gotowaniu, schłodzeniu i przelaniu zostało 18,5 litrów brzezki,
blg początkowe 14,5.
Pomiar blg: po 2 dniach - 5,0 po 4 - 4,5 po 7 - 4,5 po 9 - 4,5
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 3 i 2 dni przed butelkowaniem:
Wai-Iti 2 x po 40 g Nelson Sauvín 2 x po 30 g

Filtrowałem i butelkowałem po 10 dniach cichej
Straty przy filtrowaniu 1,6 litra
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (94 gramy - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (2 gramy)
Do butelkowania zostało 15,8 litra

Blg początkowe 14,5, końcowe 4,5, alk 5,3
9 dni na burzliwej, 10 dni na cichej

Butelkowałem 12.08.2020,
30 butelek, ~3,70 za butelkę

(może być, ale Wai-Iti taki se, trochę za małe wysycenie)
19 sie 2020, 19:02