

#9 C.M.oK!

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **23**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (35.4%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2 kg (35.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (17.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Na zimno	Citra	65 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	65 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.2 g	Gotowanie	8 min
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza	85 g	Butelkowanie	---

Notatki

- 1 miejsce na Warszawskim KPD 2020 w kategorii Kveik IPA

WARKA 9

07.08.2020

Piwo z zacieraniem słodów (15.5 litrów fermentowało)

C.M.oK! Citra/Mosaic Hazy AIPA

Słód Golden Promise 2 kg 14,5 zł

Słód Pilznieński Weyermann 2 kg 13,5 zł

Słód Pszeniczny Jasny Weyermann 1kg 6,5 zł

Słód Carapils 0,25 kg 3 zł

Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 3 zł

Chmiel Mosaic 100 gram 22 zł

Chmiel Citra 100 gram 24 zł

Drożdże płynne górnej fermentacji FM53 Voss Kveik (gęstwa) 8 zł (24:3)

(w sumie 94,5 zł)

zacierałem w 20 litrach wody

wysładzałem do uzyskania 21,5 litra brzezki

po filtracji, przed gotowaniem blg 12

po gotowaniu, schłodzeniu i przelaniu zostało 15,8 litrów brzezki,

blg początkowe 15.

Pomiar blg: po 5 dniach - 5,0 po 10 - 3,8 po 15 - 3,5

Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Nie przelewałem na cichą

Dodałem na 2 dni przed butelkowaniem:

Mosaic 65 g Citra 65 g

Filtrowałem i butelkowałem po 19 dniach fermentacji

Straty przy filtrowaniu 2,0 litra

Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (87 gramów - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (2 gramy)

Do butelkowania zostało 13,9 litra

Blg początkowe 15, końcowe 3,5, alk 6,2

19 dni fermentacji, bez przelewania na cichą

Butelkowałem 26.08.2020,

27 butelek, ~4,10 za butelkę

(piana ok, witamina c ok, trochę za mała goryczka, 1 miejsce na warszawskim KPD 2020)

20 wrz 2020, 22:24