

## #13 November Rain West Coast

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **56**
- SRM **4.6**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **18 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **23.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **69 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.25 liter(s) / kg**
- Mash size **20 liter(s)**
- Total mash volume **26.1 liter(s)**

### Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **20 liter(s)** of strike water to **70.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **9.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.3 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name                 | Amount         | Yield | EBC |
|-------|----------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński  | 5.5 kg (89.4%) | 80 %  | 4   |
| Grain | Płatki owsiane       | 0.4 kg (6.5%)  | 85 %  | 3   |
| Grain | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (4.1%) | 78 %  | 4   |

### Hops

| Use for                                                                     | Name     | Amount | Time     | Alpha acid |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------|--------|----------|------------|
| Boil                                                                        | Chinook  | 32 g   | 50 min   | 13 %       |
| Aroma (end of boil)                                                         | Citra    | 30 g   | 5 min    | 12 %       |
| Aroma (end of boil)                                                         | Galaxy   | 10 g   | 5 min    | 15 %       |
| Aroma (end of boil)                                                         | Amarillo | 10 g   | 5 min    | 9.5 %      |
| Whirlpool                                                                   | Citra    | 30 g   | 0 min    | 12 %       |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU |          |        |          |            |
| Whirlpool                                                                   | Galaxy   | 10 g   | 0 min    | 15 %       |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU |          |        |          |            |
| Whirlpool                                                                   | Amarillo | 10 g   | 0 min    | 9.5 %      |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU |          |        |          |            |
| Dry Hop                                                                     | Citra    | 40 g   | 3 day(s) | 12 %       |

|         |          |      |          |       |
|---------|----------|------|----------|-------|
| Dry Hop | Galaxy   | 30 g | 3 day(s) | 15 %  |
| Dry Hop | Amarillo | 30 g | 3 day(s) | 9.5 % |

## Yeasts

| Name                                               | Type | Form   | Amount | Laboratory       |
|----------------------------------------------------|------|--------|--------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska                        | Ale  | Liquid | 30 ml  | Fermentum Mobile |
| Starter drożdżowy zrobiony na 3 dni przed zadaniem |      |        |        |                  |

## Extras

| Type   | Name           | Amount | Use for  | Time   |
|--------|----------------|--------|----------|--------|
| Fining | mech irlandzki | 3 g    | Boil     | 12 min |
| Other  | Witamina C     | 2 g    | Bottling | ---    |
| Other  | Glukoza        | 90 g   | Bottling | ---    |

## Notes

- WARKA 13  
07.11.2020  
Piwo z zacieranem słodów (18,4 litrów fermentowało)  
November Rain West Coast AIPA  
Słód Viking Malt Pilzneński 5,5 kg  
Słód Weyermann Carapils 0,25 kg  
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg

Chmiel Chinook 25 gram  
Chmiel Citra 100 gram  
Chmiel Galaxy 50 gram  
Chmiel Amarillo 50 gram

Drożdże płynne Fermentum Mobile - FM54 Gorączka Kalifornijska  
(piwo za darmo - surowce z rabatu za wygranie WKPD)

zacierałem w 20 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 23 litrów brzezki  
po filtracji, przed gotowaniem blg 14, po gotowaniu zostało 21 litrów brzezki blg 15,5  
strata na gotowaniu 2 litry, strata na przelewaniu 3,5 litra  
po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 17,5 litra brzezki (plus około 0,9 litra startera drożdżowego), blg początkowe 15,5

Pomiar blg: po 5 dniach - 7,0 po 8 - 3,5 po 10 - 3,1 po 17 - 3,0  
Straty na mierzaniu blg 0,45 litra

Nie przelewałem na cichą

Dodałem na 3 dni przed butelkowaniem: 40 gram Citry i po 30 gram Galaxy i Amarillo

Filtrowałem i butelkowałem po 20 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 2,5 litra  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (90 gramów - ~5,6 gr. na litr piwa) i witaminą C (2 gramy), do butelkowania zostało 16 litrów

Blg początkowe 15,5, końcowe 3, alk 7,0  
20 dni na fermentacji, bez przelewania na cichą

Butelkowałem 27.11.2020,  
30 butelek, 0 za butelkę

(trochę za mała piana, więcej Carapilsa? Na pewno trochę za mocne, ale generalnie dobre)  
Oct 31, 2020, 9:06 PM