

#28 Leszy Polska IPA

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **53**
- SRM **4.7**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **14 %**
- Size with trub loss **19.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **24 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **20.1 liter(s)**
- Total mash volume **25.8 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **50 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **20.1 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **9.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 5 kg (87.3%) | 80 % | 5 |
| Grain | Weyermann Carapils | 0.33 kg (5.8%) | 78 % | 4 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.4 kg (7%) | 85 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---|----------|--------|----------|------------|
| Boil | lunga | 22 g | 50 min | 12 % |
| Aroma (end of boil) | Zula | 20 g | 15 min | 8.3 % |
| Aroma (end of boil) | Exp 2/20 | 20 g | 15 min | 7.5 % |
| Aroma (end of boil) | Zula | 20 g | 6 min | 8.3 % |
| Aroma (end of boil) | Exp 2/20 | 20 g | 6 min | 7.5 % |
| Whirlpool | Zula | 30 g | 0 min | 8.3 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Whirlpool | Exp 2/20 | 40 g | 0 min | 7.5 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Dry Hop | Zula | 80 g | 3 day(s) | 8.3 % |
| Dry Hop | Exp 2/20 | 70 g | 3 day(s) | 7.5 % |

Yeasts

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------------------|------|-------|--------|-------------|
| OYL-071 Lutra™ Kveik | Ale | Slant | 100 ml | Omega Yeast |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------------|-----------------|--------|----------|--------|
| Water Agent | Gips piwowarski | 6 g | Mash | 60 min |
| Fining | Mech irlandzki | 5 g | Boil | 8 min |
| Other | Witamina C | 3 g | Bottling | --- |
| Other | Glukoza | 90 g | Bottling | --- |

Notes

- WARKA 28
30.10.2021
Piwo z zacieraniem słodów (18,9 litra fermentowało)
Leszy Polska IPA
Słód Pale Ale Viking Malt 5 kg 25 zł
Słód Weyermann Carapils 0,32 kg 2,5 zł
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4 kg 3zł

Chmiel lunga 22 g 3zł
Chmiel Exp 2/20 150 g 23zł
Chmiel Zula 150 g 23zł

Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik 10zł (40zł/4 warki)
(w sumie 79 zł)

do zacierania dodałem 6,5 grama gipsu piwowarskiego,
zacierałem w 21 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 24 litrów brzeczki
po filtracji, przed gotowaniem blg 13, po gotowaniu zostało 21,1 litra brzeczki blg 14,7, strata na gotowaniu
2,9 litra, strata na przelewaniu 2,2 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 18,9 litra brzeczki,
blg początkowe 14,7

Pomiar blg: po 3 - 4 po 12 - 3,5
Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przelałem na cichą po 12 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,2 litra

Dodałem chmiel na zimno przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 21 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 2 litry
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (92 gramy - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (3 gramy do butelkowania),
do butelkowania zostało 16 litrów

Blg początkowe 14,7, końcowe 3,5, alk 6,3
12 dni na fermentacji burzliwej, 11 dni na fermentacji cichej
Butelkowałem 20.11.2021,
30 butelek, ~3zł za butelkę
Nov 27, 2021, 9:46 PM