

#34 Crime Scene IPA

- Gravity **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **37**
- SRM **6.1**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **14 %**
- Size with trub loss **20.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **25.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **73 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.62 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **28.1 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **50 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **72.4C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **9.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.6 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|------------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (82.2%) | 85 % | 7 |
| Grain | Simpsons - Golden Naked Oats | 0.5 kg (8.2%) | 73 % | 20 |
| Grain | Weyermann - Carapils | 0.33 kg (5.4%) | 78 % | 4 |
| Grain | Weyermann - Spelt Malt | 0.25 kg (4.1%) | 81 % | 6 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---|---------|--------|----------|------------|
| Boil | Zula | 20 g | 50 min | 9.7 % |
| Aroma (end of boil) | Zula | 30 g | 15 min | 9.7 % |
| Aroma (end of boil) | Mosaic | 10 g | 10 min | 12.8 % |
| Whirlpool | Mosaic | 40 g | 0 min | 12.8 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Dry Hop | Triumph | 50 g | 3 day(s) | 9.1 % |
| Dry Hop | Enigma | 50 g | 3 day(s) | 17.2 % |
| Dry Hop | Mosaic | 50 g | 3 day(s) | 12.8 % |

Yeasts

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

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------------|---------------------|--------|-----------|----------|
| Water Agent | gips piwowarski | 6 g | Mash | 60 min |
| Fining | mech irlandzki | 6 g | Boil | 8 min |
| Flavor | skórka pomarańczowa | 20 g | Boil | 5 min |
| Other | witamina C | 1.5 g | Secondary | 7 day(s) |
| Other | witamina C | 1.5 g | Bottling | --- |
| Other | glukoza | 92 g | Bottling | --- |

Notes

- WARKA 34
15.04.2022
Crime Scene IPA (20 litrów fermentowało)

Słód Weyermann - Pale Ale Malt 5 kg
Słód Simpsons - Golden Naked Oats 0,5 kg
Słód Weyermann - Carapils 0,33 kg
Słód Weyermann - Spelt Malt 0,25 kg

Chmiel Zula 50 g
Chmiel Mosaic 100 g
Chmiel Triumph 50 g
Chmiel Enigma 50 g
Skórka pomarańczowa 20 g

Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik (gęstwa)

do zacierania dodałem 8 gramów gipsu piwowarskiego, zacierałem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzezki, po filtracji, przed gotowaniem blg 13,8, po gotowaniu zostało 23 litry brzezki blg 15,5, strata na gotowaniu 2,5 litra, strata na przelewaniu 3 litry, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 20 litrów brzezki, blg początkowe 15,5.

Pomiar blg: po 3 dniach - 5 po 5 - 3,2 po 7 - 3,0 po 10 - 3,0
Straty na mierzaniu blg 0,6 litra

Przelałem na cichą po 7 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,5 litra, dodałem 1,5 g witaminy C

Dodałem chmiel na zimno na 4 dni przed butelkowaniem: według receptury
Chmieliłem na zimno w worku po raz pierwszy

Filtrowałem i butelkowałem po 14 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 2 litry
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (92 gramy - ~5,9 gr. na litr piwa) i witaminą C (2 gramy), do butelkowania zostało 16 litrów

Blg początkowe 15,5 końcowe 3,0, alk 7
7 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 29.04.2022
30 butelek
Apr 30, 2022, 10:59 PM