

## #36 Banshee IPA

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- SRM **4.9**
- 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 **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.48 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **28.4 liter(s)**

### Steps

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

### Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **72.6C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **66C**
- Sparge using **9.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.6 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg (79%)	80 %	5
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (7.9%)	80 %	6
Grain	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.9%)	61 %	5
Grain	Weyermann - Carapils	0.33 kg (5.2%)	78 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	25 g	50 min	11 %
Whirlpool	Enigma	40 g	0 min	18 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Simcoe	40 g	0 min	13.2 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Enigma	60 g	3 day(s)	17.2 %
Dry Hop	Simcoe	60 g	3 day(s)	13.2 %
Dry Hop	Mandarina Bavaria	60 g	3 day(s)	10 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

FM53 Voss kveik	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile
-----------------	-----	--------	-------	------------------

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	5 g	Mash	60 min
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	8 min
Other	Witamina C	3 g	Bottling	---
Other	Glukoza	96 g	Bottling	---

## Notes

- WARKA 35  
26.06.2022  
Banshee IPA (22 litry fermentowały)

Słód Viking Pale Ale 5 kg  
Słód Weyermann pszeniczny jasny 0.5 kg  
Słód owsiany Fawcett 0.5 kg  
Słód Weyermann - Carapils 0.33 kg

Chmiel lunga 25 g  
Chmiel Enigma 100 g  
Chmiel Simcoe 100 g  
Chmiel Mandarina Bavaria 60 g

Drożdże płynne górnej fermentacji FM53 Voss Kveik

do zacierania dodałem 5 gramów gipsu piwowarskiego, zacierałem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzezki, po filtracji, przed gotowaniem blg 13, po gotowaniu zostało 24,1 litra brzezki blg 14, strata na gotowaniu 1,4 litra, strata na przelewaniu 2,1 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 22 litra brzezki.

Pomiar blg: po 3 dniach - 3 po 5 - 2,6 po 10 - 2,5  
Straty na mierzaniu blg 0,4 litra

Przelałem na cichą po 8 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę  
Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra, dodałem 1,5 g witaminy C

Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 16 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 2,5 litra  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (108 gramów ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 18 litrów

Blg początkowe 14 końcowe 2,5, alk 6,2  
8 dni na fermentacji burzliwej, 8 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 12.07.2022  
34 butelki  
Jul 17, 2022, 2:31 PM