

#8 KiwIPA

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **26**
- SRM **4.2**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **14 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **16.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **21.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.2 liter(s)**
- Total mash volume **22.1 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **17.2 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **68C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **21.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Simpsons - Golden Promise	4 kg (81.6%)	81 %	4
Grain	Viking Wheat Malt	0.5 kg (10.2%)	83 %	5
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (8.2%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	10 g	50 min	13 %
Aroma (end of boil)	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %
Whirlpool	Wai-Iti	20 g	0 min	4.1 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	0 min	11 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Wai-Iti	40 g	3 day(s)	4.1 %
Dry Hop	Nelson Sauvín	30 g	3 day(s)	11 %
Dry Hop	Wai-Iti	40 g	2 day(s)	4.1 %
Dry Hop	Nelson Sauvín	30 g	2 day(s)	11 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM53 Voss Kveik	Ale	Slant	200 ml	FM

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	mech irlandzki	3 g	Boil	15 min
Other	Witamina C	2 g	Bottling	---
Other	Glukoza	84 g	Bottling	---

Notes

- WARKA 8
24.07.2020
Piwo z zacieraniem sładów (18,5 litra fermentowało)
Kiwipa New Zeland Hazy IPA
Słód Golden Promise 4 kg 29 zł
Słód Viking Malt Pszeniczny 0,5 kg 2,5 zł
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 3,0 zł
Chmiel Chinook 18 gram 3 zł
Chmiel Nelson Sauvín 100 gram 26 zł
Chmiel Wai-Iti 100 gram 24 zł
Drożdże płynne górnej fermentacji FM53 Voss Kveik (gęstwa) 8 zł (24:3)
(w sumie 95,5 zł)

zacierałem w 17 litrach wody
wysładzałem do uzyskania 21,5 litra brzezki
po filtracji, przed gotowaniem blg 12
po gotowaniu, schłodzeniu i przelaniu zostało 18,5 litrów brzezki,
blg początkowe 14,5.
Pomiar blg: po 2 dniach - 5,0 po 4 - 4,5 po 7 - 4,5 po 9 - 4,5
Straty na mierzaniu blg 0,5 litra

Przełałem na cichą po 9 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę.
Straty przy przelewaniu na cichą 1,1 litra

Dodałem na cichą, na 3 i 2 dni przed butelkowaniem:
Wai-Iti 2 x po 40 g Nelson Sauvín 2 x po 30 g

Filtrowałem i butelkowałem po 10 dniach cichej
Straty przy filtrowaniu 1,6 litra
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (94 gramy - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (2 gramy)
Do butelkowania zostało 15,8 litra

Blg początkowe 14,5, końcowe 4,5, alk 5,3
9 dni na burzliwej, 10 dni na cichej

Butelkowałem 12.08.2020,
30 butelek, ~3,70 za butelkę

(może być, ale Wai-Iti taki se, trochę za małe wysycenie)
Aug 19, 2020, 7:02 PM