

#26 Południca SH Polska IPA

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **36**
- SRM **4.4**
- 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 **69 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **20 liter(s)**
- Total mash volume **25.7 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **20 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **65C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **9.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Simpsons - Golden Promise | 4 kg (69.9%) | 81 % | 4 |
| Grain | Weyermann pszeniczny | 1 kg (17.5%) | 80 % | 6 |
| Grain | Weyermann Carapils | 0.32 kg (5.6%) | 78 % | 4 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.4 kg (7%) | 85 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------|--------|----------|------------|
| Boil | Chinook | 15 g | 50 min | 12 % |
| Aroma (end of boil) | Exp 2/20 | 30 g | 15 min | 7.5 % |
| Aroma (end of boil) | Exp 2/20 | 30 g | 5 min | 7.5 % |
| Whirlpool | Exp 2/20 | 90 g | 0 min | 7.5 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Dry Hop | Exp 2/20 | 150 g | 3 day(s) | 7.5 % |

Yeasts

| 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 | 2 g | Bottling | --- |
| Other | Glukoza | 90 g | Bottling | --- |

Notes

- WARKA 26
04.09.2021
Piwo z zacieranem słodów (18,2 litra fermentowało)
Południca Polska IPA
Słód Simpsons Golden Promise 4 kg 28 zł
Słód Weyermann pszeniczny 1 kg 7 zł
Słód Weyermann Carapils 0,32 kg 2,5 zł
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4 kg 3zł

Chmiel Chinook 15 g 2,5zł
Chmiel Exp 2/20 300 g 46zł

Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik 0zł (gęstwa od Uziego)
(w sumie 89 zł)

do zacieranania dodałem 5 gramów gipsu piwowarskiego,
zacierałem w 20 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 24 litrów brzezki
po filtracji, przed gotowaniem blg 12,5, po gotowaniu zostało 21,2 litra brzezki blg 13,8, strata na
gotowaniu 2,8 litra, strata na przelewaniu 3 litry, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 18,2 litra
brzezki, blg początkowe 13,8

Pomiar blg: po 8 - 3,2 po 15 - 3,1
Straty na mierzeniu blg 0,3 litra

Nie przelałem na cichą, nie zbierałem gęstwy

Dodałem chmiel na zimno przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 18 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 2,5 litra
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (92 gramy - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (3 gramy do butelkowania),
do butelkowania zostało 15,8 litra

Blg początkowe 13,8, końcowe 3,1, alk 5,9
18 dni na fermentacji

Butelkowałem 22.09.2021,
29 butelek, ~3,45zł za butelkę
Sep 22, 2021, 7:00 PM