

#39 Mozaipa Number Four

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **43**
- SRM **8**
- 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 **69 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.71 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **27.9 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **50 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **73.3C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **9.5 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 | 4.7 kg (79.3%) | 85 % | 6.5 |
| Grain | Weyermann - Melanoidynowy | 0.5 kg (8.4%) | 80 % | 85 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.4 kg (6.7%) | 60 % | 3 |
| Grain | Weyermann - Carapils | 0.33 kg (5.6%) | 78 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---|-------------------|--------|----------|------------|
| Boil | lunga | 35 g | 50 min | 12.4 % |
| Whirlpool | Mosaic | 80 g | 0 min | 11 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Whirlpool | Mandarina Bavaria | 20 g | 0 min | 10 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Dry Hop | Mosaic | 120 g | 3 day(s) | 11 % |
| Dry Hop | Mandarina Bavaria | 30 g | 3 day(s) | 10 % |

Yeasts

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

| | | | | |
|-----------------|-----|-------|--------|------------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Slant | 100 ml | Fermentum Mobile |
|-----------------|-----|-------|--------|------------------|

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 | 1.5 g | Secondary | 8 day(s) |
| Other | Witamina C | 1.5 g | Bottling | --- |
| Other | Glukoza | 102 g | Bottling | --- |

Notes

- WARKA 39
08.10.2022
MozalPA Number Four (20,8 litra fermentowało)

Drożdże płynne górnej fermentacji FM53 Voss Kveik (gęstwa)

do zacierania dodałem 6 gramów gipsu piwowarskiego,
zacieralem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzezki,
po filtracji, przed gotowaniem blg 12,5,
po gotowaniu blg 13,5,
strata łączna na gotowaniu i przelewaniu 4,7 litra,
po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 21 litrów brzezki.

Pomiar blg: po 6 dniach - 3,5 po 11 - 3,5
Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przelałem na cichą po 7 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,9 litra, dodałem 1,5 g witaminy C

Dodałem chmiel na zimno na 4 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 15 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 2,5 litra
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (100 gramów ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 16,5 litra

Blg początkowe 13,5 końcowe 3,5, alk 5,6
7 dni na fermentacji burzliwej, 8 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 23.10.2022
31 butelek
Nov 5, 2022, 11:49 AM