

## #9 C.M.oK!

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **23**
- SRM **4.5**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **18 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **22.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **19.8 liter(s)**
- Total mash volume **25.4 liter(s)**

### Steps

- Temp **65 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

### Mash step by step

- Heat up **19.8 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **8.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **22.3 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2 kg (35.4%)	80 %	4
Grain	Simpsons - Golden Promise	2 kg (35.4%)	81 %	4
Grain	Strzegom Pszeniczny	1 kg (17.7%)	81 %	6
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	85 %	3
Grain	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.4%)	78 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	15 g	20 min	12 %
Boil	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Citra	65 g	2 day(s)	12 %
Dry Hop	Mosaic	65 g	2 day(s)	10 %

## Yeasts

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

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc	1.2 g	Boil	8 min
Other	Witamina C	2 g	Bottling	---
Other	Glukoza	85 g	Bottling	---

## Notes

- 1 miejsce na Warszawskim KPD 2020 w kategorii Kveik IPA

WARKA 9

07.08.2020

Piwo z zacieraniem sładów (15.5 litrów fermentowało)

C.M.oK! Citra/Mosaic Hazy AIPA

Słód Golden Promise 2 kg 14,5 zł

Słód Pilznieński Weyermann 2 kg 13,5 zł

Słód Pszoniczny Jasny Weyermann 1kg 6,5 zł

Słód Carapils 0,25 kg 3 zł

Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 3 zł

Chmiel Mosaic 100 gram 22 zł

Chmiel Citra 100 gram 24 zł

Drożdże płynne górnej fermentacji FM53 Voss Kveik (gęstwa) 8 zł (24:3)

(w sumie 94,5 zł)

zacierałem w 20 litrach wody

wysładzałem do uzyskania 21,5 litra brzezki

po filtracji, przed gotowaniem blg 12

po gotowaniu, schłodzeniu i przelaniu zostało 15,8 litrów brzezki,

blg początkowe 15.

Pomiar blg: po 5 dniach - 5,0 po 10 - 3,8 po 15 - 3,5

Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Nie przelewałem na cichą

Dodałem na 2 dni przed butelkowaniem:

Mosaic 65 g Citra 65 g

Filtrowałem i butelkowałem po 19 dniach fermentacji

Straty przy filtrowaniu 2,0 litra

Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (87 gramów - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (2 gramy)

Do butelkowania zostało 13,9 litra

Blg początkowe 15, końcowe 3,5, alk 6,2

19 dni fermentacji, bez przelewania na cichą

Butelkowałem 26.08.2020,

27 butelek, ~4,10 za butelkę

(piana ok, witamina c ok, trochę za mała goryczka, 1 miejsce na warszawskim KPD 2020)

Sep 20, 2020, 10:24 PM