

#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 zacieraniem 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 zacierania 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