

## #38 Tatanka Midwest IPA

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **37**
- SRM **9.5**
- 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 **71 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.43 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **28.4 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 **73.8C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **10 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.6 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name                                         | Amount         | Yield | EBC |
|-------|----------------------------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt                         | 3.65 kg (57%)  | 80 %  | 5   |
| Grain | Monachijski typ II<br>20-25 EBC<br>Weyermann | 1 kg (15.6%)   | 80 %  | 22  |
| Grain | Słód owsiany<br>Fawcett                      | 0.5 kg (7.8%)  | 61 %  | 5   |
| Grain | płatki jęczmienne                            | 0.5 kg (7.8%)  | 60 %  | 4   |
| Grain | Weyermann -<br>melanoidynowy                 | 0.5 kg (7.8%)  | 80 %  | 85  |
| Grain | Weyermann -<br>Carared                       | 0.25 kg (3.9%) | 75 %  | 45  |

### Hops

| Use for                                                                     | Name              | Amount | Time   | Alpha acid |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil                                                                        | lunga             | 35 g   | 50 min | 11 %       |
| Whirlpool                                                                   | Amarillo          | 40 g   | 0 min  | 12 %       |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU |                   |        |        |            |
| Whirlpool                                                                   | Simcoe            | 40 g   | 0 min  | 13.2 %     |
| 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                                                                     | Amarillo          | 60 g | 3 day(s) | 9.5 %  |
| Dry Hop                                                                     | Simcoe            | 60 g | 3 day(s) | 13.2 % |
| 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 38  
11.09.2022  
Midwest IPA (22,3 litra fermentowało)

Drożdże płynne górnej fermentacji FM53 Voss Kveik (gęstwa)

do zacierania dodałem 6 gramów gipsu piwowarskiego,  
zacierałem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzezki,  
po filtracji, przed gotowaniem blg 13,  
po gotowaniu blg 14,8,  
strata łączna na gotowaniu i przelewaniu 4,2 litra,  
po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 22,3 litra brzezki.  
(dodałem 1 litr wody w celu obniżenia blg do 14,2)

Pomiar blg: po 2 dniach - 5,2, po 6 - 4,3, po 8 - 4,2 (błąd w zacieraniu)  
Straty na mierzaniu blg 0,5 litra

Przelałem na cichą po 8 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę  
Straty przy przelewaniu na cichą 1,8 litra, dodałem 1,5 g witaminy C

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

Filtrowałem i butelkowałem po 14 dniach fermentacji

Straty przy filtrowaniu 2,5 litra

Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (100 gramy ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 18 litrów

Blg początkowe 14,2 końcowe 4,2, alk 5,6  
7 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 25.09.2022  
34 butelki  
Sep 25, 2022, 4:16 PM