#40 Boom! IPA

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **37**
- SRM **4.9**
- 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 **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.32 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **28.6 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **50 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **72.9C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **10.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Fawcett Maris Otter	4 kg *(60.3%)*	80 %	5
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg *(15.1%)*	80 %	4
Grain	Słód owsiany Fawcett	1 kg *(15.1%)*	61 %	5
Grain	Weyermann - Carapils	0.33 kg *(5%)*	78 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg *(4.5%)*	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Iunga	35 g	50 min	11 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	0 min	13.2 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Nelson Sauvin	20 g	0 min	11 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Enigma (AUS)	20 g	0 min	17.2 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Simcoe	60 g	3 day(s)	13.2 %

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Dry Hop	Nelson Sauvin	30 g	3 day(s)	11 %
Dry Hop	Enigma (AUS)	30 g	3 day(s)	17.2 %
Dry Hop	Mandarina Bavaria	50 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	7 day(s)
Other	Witamina C	1.5 g	Bottling	---
Other	Glukoza	112 g	Bottling	---
wyszło ~18,8 litra do butelkowania, czyli ok.6 gram glukozy na litr				

Notes

- WARKA 40
  05.11.2022
  Boom! IPA (22,9 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 brzeczki,
  po filtracji, przed gotowaniem blg 13,5,
  po gotowaniu blg 14,7,
  strata łączna na gotowaniu i przelewaniu 3,7 litra,
  po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 21,8 litra brzeczki.
  (dolałem 1,1 litra wody w celu obniżenia blg do 14)

  Pomiar blg: po 6 dniach - 3,5 po 11 - 3,4
  Straty na mierzeniu blg 0,3 litra

  Przelałem na cichą po 8 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 2,4 litra
  Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (112 gramów ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 19,1 litra

  Blg początkowe 14 końcowe 3,4, alk 5,9
  8 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

  Butelkowałem 20.11.2022
  36 butelek
  Nov 20, 2022, 1:19 PM

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.