

#13 November Rain West Coast

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **56**
- SRM **4.6**
- 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 **15 %/h**
- Boil size **23.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **69 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.25 liter(s) / kg**
- Mash size **20 liter(s)**
- Total mash volume **26.1 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **20 liter(s)** of strike water to **70.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **9.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (89.4%)	80 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3
Grain	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.1%)	78 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	32 g	50 min	13 %
Aroma (end of boil)	Citra	30 g	5 min	12 %
Aroma (end of boil)	Galaxy	10 g	5 min	15 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Galaxy	10 g	0 min	15 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Citra	40 g	3 day(s)	12 %

Dry Hop	Galaxy	30 g	3 day(s)	15 %
Dry Hop	Amarillo	30 g	3 day(s)	9.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile
Starter drożdżowy zrobiony na 3 dni przed zadaniem				

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	mech irlandzki	3 g	Boil	12 min
Other	Witamina C	2 g	Bottling	---
Other	Glukoza	90 g	Bottling	---

Notes

- WARKA 13
07.11.2020
Piwo z zacieranem słodów (18,4 litrów fermentowało)
November Rain West Coast AIPA
Słód Viking Malt Pilzneński 5,5 kg
Słód Weyermann Carapils 0,25 kg
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg

Chmiel Chinook 25 gram
Chmiel Citra 100 gram
Chmiel Galaxy 50 gram
Chmiel Amarillo 50 gram

Drożdże płynne Fermentum Mobile - FM54 Gorączka Kalifornijska
(piwo za darmo - surowce z rabatu za wygranie WKPD)

zacierałem w 20 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 23 litrów brzezki
po filtracji, przed gotowaniem blg 14, po gotowaniu zostało 21 litrów brzezki blg 15,5
strata na gotowaniu 2 litry, strata na przelewaniu 3,5 litra
po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 17,5 litra brzezki (plus około 0,9 litra startera drożdżowego), blg początkowe 15,5

Pomiar blg: po 5 dniach - 7,0 po 8 - 3,5 po 10 - 3,1 po 17 - 3,0
Straty na mierzaniu blg 0,45 litra

Nie przelewałem na cichą

Dodałem na 3 dni przed butelkowaniem: 40 gram Citry i po 30 gram Galaxy i Amarillo

Filtrowałem i butelkowałem po 20 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 2,5 litra
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (90 gramów - ~5,6 gr. na litr piwa) i witaminą C (2 gramy), do butelkowania zostało 16 litrów

Blg początkowe 15,5, końcowe 3, alk 7,0
20 dni na fermentacji, bez przelewania na cichą

Butelkowałem 27.11.2020,
30 butelek, 0 za butelkę

(trochę za mała piana, więcej Carapilsa? Na pewno trochę za mocne, ale generalnie dobre)
Oct 31, 2020, 9:06 PM