

## #15 Winter Has Come AIPA

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **35**
- SRM **4.4**
- 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 **3.48 liter(s) / kg**
- Mash size **19 liter(s)**
- Total mash volume **24.4 liter(s)**

### Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **19 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **9.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.3 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2.7 kg (49.5%)	82 %	4
Grain	Viking Pale Ale malt	2 kg (36.7%)	80 %	5
Grain	Weyermann - Carapils	0.35 kg (6.4%)	78 %	4
Grain	Platki owsiane	0.4 kg (7.3%)	85 %	3

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	5 g	50 min	12 %
Boil	Chinook	5 g	20 min	12 %
Aroma (end of boil)	Galaxy	20 g	10 min	16 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	10 g	10 min	7.5 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	5 g	10 min	12 %
Aroma (end of boil)	Chinook	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	16 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	7.5 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				

Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	12 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Galaxy	60 g	3 day(s)	16 %
Dry Hop	Amarillo	20 g	3 day(s)	7.5 %
Dry Hop	Mosaic	20 g	3 day(s)	12 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 Amerykański Sen	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile
Starter drożdżowy zrobiony na 3 dni przed warzeniem				

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech Irlandzki	3 g	Boil	12 min
Other	Witamina C	2 g	Bottling	---
Other	Glukoza	93 g	Bottling	---

## Notes

- WARKA 15  
18.12.2020  
Piwo z zacieraniem słodów (18,7 litra fermentowało)  
Winter Has Come AIPA  
Słód Viking Malt Pilzneński 2,7 kg 0zł (nagroda)  
Słód Viking Pale Ale 2kg 10 zł  
Słód Weyermann Carapils 0,35 kg 4 zł  
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 3 zł

Chmiel Chinook 20 gram 4 zł  
Chmiel Galaxy 100 gram 29 zł  
Chmiel Amarillo 50 gram 14 zł  
Chmiel Mosaic 50 gram 11 zł

Drożdże płynne Fermentum Mobile - FM52 Amerykański Sen 0zł (nagroda)  
(w sumie 75zł)

zacierałem w 19 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 23,3 litrów brzezki  
po filtracji, przed gotowaniem blg 12,5, po gotowaniu zostało 20,6 litra brzezki blg 15  
strata na gotowaniu 2,7 litra, strata na przelewaniu 2,3 litra  
po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 18,3 litra brzezki (plus około 0,4 litra startera drożdżowego) blg początkowe 15

Pomiar blg: po 4 dniach - 3,7 po 18 - 3,5  
Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przelałem na cichą po 14 dniach burzliwej, zebrałem gęstwą  
Straty przy przelewaniu na cichą 1,6 litra

Dodałem na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 21 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 1,3 litra  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (88 gramów - ~5,5 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,9 grama), do butelkowania zostało 16 litrów

Blg początkowe 15, końcowe 3,5, alk 6,2  
14 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 08.01.2021,  
30 butelek, ~3zł za butelkę  
(piana OK, nagazowanie OK, ale za mało goryczki i w ogóle jakieś takie bez wyrazu, za duża alkoholowość?)  
Dec 12, 2020, 6:44 PM