

#22 MiniMax Hopzoil AIPA

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **4.2**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **7 %**
- Size with trub loss **17.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **21.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **23.2 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **50 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **9.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **21.9 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Simpsons - Golden Promise | 3 kg (58.3%) | 81 % | 4 |
| Grain | Strzegom Pilzneński | 1.4 kg (27.2%) | 80 % | 4 |
| Grain | Weyermann - Carapils | 0.35 kg (6.8%) | 78 % | 4 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.4 kg (7.8%) | 60 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|---|--------|----------|------------|
| Boil | Amarillo | 20 g | 15 min | 9.5 % |
| Boil | Idaho 7 | 20 g | 15 min | 12.7 % |
| Aroma (end of boil) | Amarillo | 40 g | 3 min | 9.5 % |
| Aroma (end of boil) | Idaho 7 | 40 g | 3 min | 12.7 % |
| Dry Hop | Hopzoil Majik Twisted Fruitbomb (1mililitr) | 1 g | 0 day(s) | 1 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 11 g | Fermentis |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------------|---|--------|----------|--------|
| Water Agent | gips piwowarski | 9 g | Mash | 60 min |
| Fining | mech irlandzki | 5 g | Boil | 8 min |
| Other | Witamina C | 1.6 g | Bottling | --- |
| Other | Glukoza | 90 g | Bottling | --- |
| Other | Hopzoil Majik Twisted Fruitbomb (1mililitr) | 1 g | Bottling | --- |

Notes

- Fatal error. O ile olejek może się sprawdzić jako podbicie aromatu przy normalnie robionych piwach to jako całkowite zastępstwo whirlpoola/na zimno jest do niczego. W aromacie sama chemia, stara szmata, stary pop corn, dramat. Edit - po 4 tygodniach od zabutelkowania jest trochę lepiej, dupy nie urywa, ale daje się pić, aromat też się znacznie poprawił.

WARKA 22

09.05.2021

Piwo z zacieraniem słodów (18 litrów fermentowało)

MiniMax Hopzoil IPA

Słód Simpsons Golden Promise 3 kg 21 zł

Słód Strzegom Pilzneński 1,4 kg 0 zł (nagroda)

Słód Carapils 0,35 kg 2,5 zł

Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 2,5 zł

Chmiel Amarillo 60 g 0 zł (nagroda)

Chmiel Idaho 7 60 g 0 zł (nagroda)

Hopzoil Majik Twisted Fruitbomb 0 zł (nagroda)

Drożdże piwowarskie Fermentis Safale™ US-05 11.5 g 11 zł

(w sumie 37 zł)

do zacierania dodałem 9 gramów gipsu piwowarskiego, pH zacieru - 5,56, zacieralem w 18 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 22 litrów brzezki po filtracji, przed gotowaniem blg 12,2, po gotowaniu zostało 20,3 litra brzezki blg 14, strata na gotowaniu 1,7 litra, strata na przelewaniu 2,3 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 18 litrów brzezki, blg początkowe 14

Pomiar blg: po 5 dniach - 4 po 18 - 3,6

Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Nie zbierałem gęstwy - nie przelewałem na cichą

Nie dodawałem chmielu na zimno

Filtrowałem i butelkowałem po 18 dniach fermentacji

Straty przy filtrowaniu 2,5 litra (mogło być mniej - celowałem w 16 litrów do butelkowania)

Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (96 gramów - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,6 grama), do butelkowania zostało 16 litrów

Blg początkowe 14, końcowe 3,6, alk 5,7

18 dni na fermentacji

Butelkowałem 27.05.2021, do rozlewu dodałem 1 mililitr Hopzoila Majik Twisted Fruitbomb

31 butelek, ~1,7zł za butelkę

May 27, 2021, 3:46 PM