

#28 Leszy Polska IPA

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **53**
- SRM **4.7**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **14 %**
- Size with trub loss **19.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **24 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **20.1 liter(s)**
- Total mash volume **25.8 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **50 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **20.1 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **9.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg (87.3%)	80 %	5
Grain	Weyermann Carapils	0.33 kg (5.8%)	78 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	22 g	50 min	12 %
Aroma (end of boil)	Zula	20 g	15 min	8.3 %
Aroma (end of boil)	Exp 2/20	20 g	15 min	7.5 %
Aroma (end of boil)	Zula	20 g	6 min	8.3 %
Aroma (end of boil)	Exp 2/20	20 g	6 min	7.5 %
Whirlpool	Zula	30 g	0 min	8.3 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Exp 2/20	40 g	0 min	7.5 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Zula	80 g	3 day(s)	8.3 %
Dry Hop	Exp 2/20	70 g	3 day(s)	7.5 %

Yeasts

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

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
OYL-071 Lutra™ Kveik	Ale	Slant	100 ml	Omega Yeast

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	3 g	Bottling	---
Other	Glukoza	90 g	Bottling	---

Notes

- WARKA 28
30.10.2021
Piwo z zacieraniem sładów (18,9 litra fermentowało)
Leszy Polska IPA
Słód Pale Ale Viking Malt 5 kg 25 zł
Słód Weyermann Carapils 0,32 kg 2,5 zł
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4 kg 3zł

Chmiel lunga 22 g 3zł
Chmiel Exp 2/20 150 g 23zł
Chmiel Zula 150 g 23zł

Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik 10zł (40zł/4 warki)
(w sumie 79 zł)

do zacierania dodałem 6,5 grama gipsu piwowarskiego,
zacierałem w 21 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 24 litrów brzeczki
po filtracji, przed gotowaniem blg 13, po gotowaniu zostało 21,1 litra brzeczki blg 14,7, strata na gotowaniu
2,9 litra, strata na przelewaniu 2,2 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 18,9 litra brzeczki,
blg początkowe 14,7

Pomiar blg: po 3 - 4 po 12 - 3,5
Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przelałem na cichą po 12 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,2 litra

Dodałem chmiel na zimno przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 21 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 2 litry
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (92 gramy - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (3 gramy do butelkowania),
do butelkowania zostało 16 litrów

Blg początkowe 14,7, końcowe 3,5, alk 6,3
12 dni na fermentacji burzliwej, 11 dni na fermentacji cichej
Butelkowałem 20.11.2021,
30 butelek, ~3zł za butelkę
Nov 27, 2021, 9:46 PM