

#38 Tatanka Midwest IPA

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **37**
- SRM **9.5**
- 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 **71 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.43 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **28.4 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **50 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **73.8C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **10 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.6 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|--|----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 3.65 kg (57%) | 80 % | 5 |
| Grain | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 1 kg (15.6%) | 80 % | 22 |
| Grain | Słód owsiany Fawcett | 0.5 kg (7.8%) | 61 % | 5 |
| Grain | płatki jęczmienne | 0.5 kg (7.8%) | 60 % | 4 |
| Grain | Weyermann - melanoidynowy | 0.5 kg (7.8%) | 80 % | 85 |
| Grain | Weyermann - Carared | 0.25 kg (3.9%) | 75 % | 45 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil | lunga | 35 g | 50 min | 11 % |
| Whirlpool | Amarillo | 40 g | 0 min | 12 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Whirlpool | Simcoe | 40 g | 0 min | 13.2 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Whirlpool | Mandarina Bavaria | 20 g | 0 min | 10 % |

| | | | | |
|---|-------------------|------|----------|--------|
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Dry Hop | Amarillo | 60 g | 3 day(s) | 9.5 % |
| Dry Hop | Simcoe | 60 g | 3 day(s) | 13.2 % |
| Dry Hop | Mandarina Bavaria | 30 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 | 8 day(s) |
| Other | Witamina C | 1.5 g | Bottling | --- |
| Other | Glukoza | 102 g | Bottling | --- |

Notes

- WARKA 38
11.09.2022
Midwest IPA (22,3 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 brzezki, po filtracji, przed gotowaniem blg 13, po gotowaniu blg 14,8, strata łączna na gotowaniu i przelewaniu 4,2 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 22,3 litra brzezki. (dodałem 1 litr wody w celu obniżenia blg do 14,2)

Pomiar blg: po 2 dniach - 5,2, po 6 - 4,3, po 8 - 4,2 (błąd w zacieraniu)
Straty na mierzaniu blg 0,5 litra

Przelałem na cichą po 8 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,8 litra, dodałem 1,5 g witaminy C

Dodałem chmiel na zimno na 4 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 14 dniach fermentacji

Straty przy filtrowaniu 2,5 litra

Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (100 gramy ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 18 litrów

Blg początkowe 14,2 końcowe 4,2, alk 5,6
7 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 25.09.2022
34 butelki
Sep 25, 2022, 4:16 PM