

## #40 Boom! IPA

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **37**
- SRM **4.9**
- 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 **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.32 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **28.6 liter(s)**

### Steps

- Temp **66 C**, Time **50 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **72.9C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **10.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.6 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Fawcett Maris Otter	4 kg (60.3%)	80 %	5
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (15.1%)	80 %	4
Grain	Słód owsiany Fawcett	1 kg (15.1%)	61 %	5
Grain	Weyermann - Carapils	0.33 kg (5%)	78 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg (4.5%)	60 %	3

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	35 g	50 min	11 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	0 min	13.2 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	0 min	11 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Enigma (AUS)	20 g	0 min	17.2 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Simcoe	60 g	3 day(s)	13.2 %

Dry Hop	Nelson Sauvín	30 g	3 day(s)	11 %
Dry Hop	Enigma (AUS)	30 g	3 day(s)	17.2 %
Dry Hop	Mandarina Bavaria	50 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	7 day(s)
Other	Witamina C	1.5 g	Bottling	---
Other	Glukoza	112 g	Bottling	---

wyszło ~18,8 litra do butelkowania, czyli ok.6 gram glukozy na litr

## Notes

- WARKA 40  
05.11.2022  
Boom! IPA (22,9 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 13,5, po gotowaniu blg 14,7, strata łączna na gotowaniu i przelewaniu 3,7 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 21,8 litra brzezki. (dolałem 1,1 litra wody w celu obniżenia blg do 14)

Pomiar blg: po 6 dniach - 3,5 po 11 - 3,4  
Straty na mierzeniu blg 0,3 litra

Przelałem na cichą po 8 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę  
Straty przy przelewaniu na cichą 1,9 litra, dodałem 1,5 g witaminy C

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

Filtrowałem i butelkowałem po 15 dniach fermentacji

Straty przy filtrowaniu 2,4 litra

Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (112 gramów ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 19,1 litra

Blg początkowe 14 końcowe 3,4, alk 5,9

8 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 20.11.2022

36 butelek

Nov 20, 2022, 1:19 PM