#36 Banshee IPA

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- 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 **3.48 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **28.4 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **72.6C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **66C**
- Sparge using **9.9 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	5 kg *(79%)*	80 %	5
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg *(7.9%)*	80 %	6
Grain	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg *(7.9%)*	61 %	5
Grain	Weyermann - Carapils	0.33 kg *(5.2%)*	78 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Iunga	25 g	50 min	11 %
Whirlpool	Enigma	40 g	0 min	18 %
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				
Dry Hop	Enigma	60 g	3 day(s)	17.2 %
Dry Hop	Simcoe	60 g	3 day(s)	13.2 %
Dry Hop	Mandarina Bavaria	60 g	3 day(s)	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory

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

FM53 Voss kveik	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	5 g	Mash	60 min
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	8 min
Other	Witamina C	3 g	Bottling	---
Other	Glukoza	96 g	Bottling	---

Notes

- WARKA 35
  26.06.2022
  Banshee IPA (22 litry fermentowały)

  Słód Viking Pale Ale 5 kg
  Słód Weyermann pszeniczny jasny0.5 kg
  Słód owsiany Fawcett0.5 kg
  Słód Weyermann - Carapils0.33 kg

  Chmiel Iunga 25 g
  Chmiel Enigma 100 g
  Chmiel Simcoe 100 g
  Chmiel Mandarina Bavaria 60 g

  Drożdże płynne górnej fermentacji FM53 Voss Kveik

  do zacierania dodałem 5 gramów gipsu piwowarskiego,
  zacierałem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzeczki,
  po filtracji, przed gotowaniem blg 13, po gotowaniu zostało 24,1 litra brzeczki blg 14, strata na gotowaniu 1,4 litra, strata na przelewaniu 2,1 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 22 litra brzeczki.

  Pomiar blg: po 3 dniach - 3 po 5 - 2,6 po 10 - 2,5
  Straty na mierzeniu blg 0,4 litra

  Przelałem na cichą po 8 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
  Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra, dodałem 1,5 g witaminy C

  Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

  Filtrowałem i butelkowałem po 16 dniach fermentacji
  Straty przy filtrowaniu 2,5 litra
  Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (108 gramów ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 18 litrów

  Blg początkowe 14 końcowe 2,5, alk 6,2
  8 dni na fermentacji burzliwej, 8 dni na fermentacji cichej

  Butelkowałem 12.07.2022
  34 butelki
  Jul 17, 2022, 2:31 PM