

TeaAPA #2 No. 1

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **36**
- SRM **7.9**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **3 %**
- Size with trub loss **21.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.3 liter(s)**
- Total mash volume **20.4 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **90 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **15.3 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **13.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (49%)	80 %	7
Grain	Płatki owsiane	0.6 kg (11.8%)	85 %	3
Grain	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (19.6%)	79 %	22
Grain	Briess - Pilsen Malt	0.5 kg (9.8%)	80.5 %	2
Grain	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (9.8%)	75 %	59

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Bravo	30 g	20 min	13.5 %
Boil	Apollo	25 g	5 min	17 %
Dry Hop	Apollo	25 g	4 day(s)	17 %
Dry Hop	Centennial	25 g	4 day(s)	10.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Liquid	40 ml	White Labs

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	herbata	100 g	Secondary	1 day(s)
Other	łuska ryżowa	50 g	Mash	30 min

Notes

- Piwo na cichą przelano na 2 fermentory.
W jednym dodano na 12 godzin przed rozlewem herbaty Sencha Hawajski Sen 90 gram
W drugim dodano na 6 godzin przed rozlewem herbaty 100g

KATEGORIA 18b

OPIS:

Ogólne wrażenia: Jasne, orzeźwiające i chmielowe piwo górnej fermentacji, dodatkowo podkreślone odpowiednią ilością słodowości, w celu uzyskania dobrego balansu i pijalności. Wyraźna obecność chmielu może odzwierciedlać klasyczne lub nowoczesne odmiany amerykańskiego lub pacyficznego chmielu o bardzo szerokiej charakterystyce. Umiarkowanie mocne, chmielowe, jasne amerykańskie piwo rzemieślnicze, na ogół dobrze zbalansowane, aby było bardziej przystępne niż nowoczesne amerykańskie IPA.

Aromat: Umiarkowany do mocnego aromatu chmielowego pochodzący z odmian amerykańskich lub pacyficznym z szerokim wachlarzem możliwych cech, włączając w to cytrusowe, kwiatowe, sosnowe, żywiczne, korzenne, owoców tropikalnych, pestkowych, jagodowych lub melona. Żadna z tych cech nie jest wymagana, jednak chmiel powinien być zauważalny. Słodowość niska do umiarkowanej, podkreśla chmielowy charakter i opcjonalnie może wnosić specyficzne słodowe nuty (chlebowe, tostowe, herbatnikowe, karmelowe). Różne estry owocowe od umiarkowanych do żadnych. Chmielenie na zimno (jeśli stosowane) może wnieść nuty trawiaste, chociaż nie powinny być one nadmierne.

Wygląd: Błado-żółty do lekko bursztynowego. Umiarkowana, trwała piana w kolorze białym do złamanej bieli. Na ogół klarowne, jednak wersje chmielone na zimno mogą być nieco mętne, mgliste.

Smak: Umiarkowany do mocnego chmielowego charakteru, o najczęściej amerykańskim lub pacyficznym charakterze (cytrusowy, kwiatowy, sosnowy, żywiczny, korzenny, owoców tropikalnych, pestkowych, jagodowych, melonowy, itd.). Niski do umiarkowanego czysty charakter słodowy podkreślający chmielowość, opcjonalnie może wnosić specyficzne słodowe nuty (chlebowe, tostowe, herbatnikowe). Balans jest zazwyczaj skierowany w stronę chmielowości i goryczki, a obecność słoju powinna to podkreślać a nie przeszkadzać. Karmel zazwyczaj nie występuje lub jest delikatny (ale jest akceptowalny o ile nie koliduje z chmielem). Estry owocowe od drożdży mogą być umiarkowane do żadnych, aczkolwiek wiele odmian chmielu jest wystarczająco owocowych. Goryczka umiarkowana do wysokiej z finiszem średnim do wytrawnego. Nuty chmielowe oraz goryczka często są zalegające, jednak posmak powinien być czysty i nie gryzący. Chmielenie na zimno (jeśli stosowane) może wnieść nuty trawiaste, chociaż nie powinny być one nadmierne.

Tekstura: Ciało średnio lekkie do średniego. Wysycenie umiarkowane do wysokiego. Ogólnie gładki finisz bez ściągania i gryzienia/szorstkości.

Komentarz: Nowe odmiany chmielu i sposoby jego użycia wciąż są rozwijane. Sędziowie powinni dopuszczać w tym stylu cechy nowoczesnych, jak i klasycznych odmian chmielu. Styl ten staje się czymś więcej niż międzynarodowym piwem rzemieślniczym, powstają lokalne adaptacje w wielu różnych krajach o wschodzącym rynku piw rzemieślniczych. Chmielenie może być różnorakie, od klasycznego dodawania na początku gotowania dla uzyskania dużej goryczki, do bardziej nowoczesnego, późnego chmielenia na bombę aromatyczną. Wszystkie wariacje są dopuszczalne.

Historia: Nowoczesna, amerykańska wersja rzemieślnicza jest adaptacją angielskiego Pale Ale, na co wskazują rodzime składniki (sód, chmiel, drożdże i woda). Przed eksplozją popularności piw w stylu India Pale Ale, była tradycyjnie najbardziej znanym i popularnym amerykańskim piwem rzemieślniczym.

Surowce: Słód pale ale, najczęściej północno amerykański dwu-rzędowy. Amerykański lub pacyficzny chmiel z szerokim zakresem dopuszczalnych cech. Amerykańskie lub angielskie drożdże górnej fermentacji (neutralne do lekko owocowych). Słody specjalne mogą wносить dodatkowe nuty i złożoność, ale ogólnie ich udział w zasypie jest stosunkowo niewielki. Słody wnoszące słodową treściwość, delikatną słodycz oraz tostowe lub chlebowe nuty są często stosowane (wraz z późnym chmieleniem na aromat) w celu odróżnienia różnych marek od siebie.

Podsumowanie: Najczęściej w jasnym kolorze, wolne od produktów ubocznych fermentacji i z mniejszą ilością nut karmelowych niż angielskie odpowiedniki. Kolor może się pokrywać z American Amber Ale. Jednak APA ogólnie ma bardziej czysty profil, mniej karmelu, mniej ciała i często więcej aromatów chmielowych. Mniej goryczki w balansie i alkoholu niż w American IPA. Bardziej zbalansowane i pijalne, jednocześnie mniej chmielowe i goryczkowe niż sesyjne, słabsze wersje American IPA (Session IPA).

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11,25 - 14,75 plato

Goryczka: 30 - 50 IBU

Ekstrakt końcowy: 2,5 - 3,75 plato

Barwa: 5 - 10 SRM

Zawartość alkoholu (vol.): 4.5 - 6.2%

May 12, 2019, 10:30 PM