

The Dealer Brokreacja - troche zmienione (wiecej słodu)

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **4.3**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.2 liter(s)**
- Total mash volume **17.2 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **13.2 liter(s)** of strike water to **75.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **16.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	3.1 kg (77.5%)	85 %	7
Grain	Platki owsiane	0.55 kg (13.8%)	85 %	3
Grain	Monachijski	0.35 kg (8.8%)	80 %	16

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.8 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	5.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	14.2 %
Dry Hop	Chinook	35 g	7 day(s)	13 %
Dry Hop	Cascade	25 g	7 day(s)	5.5 %
Dry Hop	Citra	10 g	7 day(s)	14.2 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Notes

- ZACIERANIE I WYSŁADZANIE

W zacieraniu Dealera nie ma wielkiej filozofii. Musicie tylko pamiętać o tym, by kupić płatki owsiane błyskawiczne. W innym wypadku czeka Was taniec z kleikowaniem – prosty, ale zupełnie zbędny.

Tradycyjnie więc wsypcie wszystkie słody (i płatki) do ok. 10-12 litrów wody. Preferowane pH zacieru – 5,2.

68°C – przerwa maltozowa przez 60 minut

78°C – wygrzew przez 10 minut

I gotowe. Teraz miejcie w zanadru kilkanaście litrów wody (temperatura ok. 76 stopni) do wysładzania. Cel do uzyskania to ok. 23 l brzezki o ekstrakcie ok. 10,5 Plato.

WARZENIE

W wypadku Pale Ale banat, choć pamiętajcie, że w garnku wyląduje sporo chmielu, zatem musicie zadbać o eleganckie filtrowanie. APA gotujemy godzinę, czekając aż brzezka odparuje do ok. 20 l i osiągnie ekstrakt 12 Plato.

Schemat chmielenia w naszej propozycji przedstawia się następująco:

10 g CTZ – 60 minut

25 g Cascade – Whirlpool

25 g Citra – Whirlpool

Chmielenie na whirlpool pozwala zminimalizować goryczkowy wpływ chmielu, za to pięknie podbija aromat. Po odfiltrowaniu i schłodzeniu brzezki (do ok. 18°C) zadajemy drożdże. Jedna saszetka świeżych US-05 powinna wystarczyć.

FERMENTACJA

Z fermentacją (w temperaturze ok. 18°C) nie powinniście mieć problemu, jeśli dysponujecie „ficzerami”, o których pisaliśmy na wstępie: zimną piwnicą lub lodówką z termostatem. Burzliwa fermentacja potrwa zapewne ok. 10 dni, mniej więcej do odfermentowania na poziomie 3,5 Plato.

Na leżakowanie (7 dni) wrzucamy jeszcze trochę chmielu:

35 g Equinox/Equanot*

20 g Cascade

10 g Citra

*Dla przypomnienia – Equinox jakiś czas temu zmienił nazwę na Equanot, ale w sklepach dla piwowarów domowych występuje głównie pod starą nazwą, więc stay tuned.

ROZLEW

Po zakończeniu fermentacji wlewamy naszego Dealera do butelek. Stawiamy na solidne nagazowanie – 105 g cukru na 20-litrową warkę będzie OK. Po 2-3 tygodniach refermentacji jedynym słusznym miejscem dla American Pale Ale będzie Wasz brzuch. Na zdrowie!

Oct 6, 2020, 11:33 AM