

APA Pacifica

- Gravity **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **47**
- SRM **5.8**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **9 %**
- Size with trub loss **13 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **16 %/h**
- Boil size **17.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **8.8 liter(s)**
- Total mash volume **11.3 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **8.8 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **10.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **17.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale	2 kg (80%)	80 %	6
Grain	Weeyramnn - Pszeniczny ciemny	0.25 kg (10%)	80 %	18
Grain	Weyermann - Caramunich I	0.125 kg (5%)	80 %	100
Grain	Weyermann - Zakwaszający	0.125 kg (5%)	80 %	7

ZACIERANIE

Woda olsztyńska kranowa (Nagórki - średnietwarda 15DH)

Przy pierwszej przerwie po 30 minutach mieszam. (jeśli temperatura nie spadła poniżej 62°C nie dogrzewam zacieru) sprawdzam PH i próbę jodową.

Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1°C na minutę.

FILTRACJA I WYSŁADZANIE

Filtracja przez fałszywe dno.

Osiadanie złoża do filtracji jakieś 10 minut.

Woda do wysładzania ma temperaturę około 80°C (11,5 litra).

Zawracam mętną brzeczkę przednią do uzyskania klarowności (około 6L jest to dwukrotność podbicia).

Wysładzam z prędkością 0,7 litra na minutę.

Filtrat zbieram trzylitrowymi partiami i od razu przelewam do zagotowywania w garze warzelnym.

WARZENIE I CHMIELENIE

Podgrzewami i warzę z lekko uchyloną pokrywką (ma wrzeć intensywnie)

Chmiel wrzucam do hopspidera.

Chłodnicę wsadzam na 5 minut do dezynfekcji.

CHŁODZENIE I NAPOWIERZANIE

Chłodzę szybko do 80°C i robię hopstand na 20 minut.

Filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L.

Napowietrzam brzeczkę łopatką na wkrętarcę.

FERMENTACJA I REFERMENTACJA

Start fermentacji staram zrobić z około 16°C (gęstwa bardzo szybko rusza i fermentuje tym samym szybko podgrzewa brzeczkę).

Fermentacja burzliwa 7 dni w temperaturze 19-22°C (dekantacja).

Fermentacja cicha 7-14 dni w temperaturze 19-22°C (ostanie 7 dni chmienie na zimno, clodcrash, dekantacja z filtracją przez hopspider i rozlew).

Nasycenie CO2 na poziomie 2.3 (cukier biały).

Refermentacja 14 dni w temperaturze pokojowej.

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Pacifica (2018 - NZ)	20 g	60 min	5.5 %
Boil	Pacifica (2018 - NZ)	20 g	30 min	5.5 %
Boil	Pacifica (2018 - NZ)	20 g	10 min	5.5 %
Aroma (end of boil)	Pacifica (2018 - NZ)	70 g	1 min	5.5 %
Dry Hop	Pacifica (2018 - NZ)	70 g	3 day(s)	5.5 %

PACIFICA (2018 - NZ)

Chmiel o właściwościach zarówno goryczkowych jak i aromatycznych. Piwa chmielone nim dla aromatu określane są jako niezwykle bogate w aromaty cytrusowe , jednak nieco inne niż w przypadku amerykańskich odmian, dominuje intensywność owoców tropikalnych a zwłaszcza pomarańczy. Często stosowany w piwach typu "single hop" , czyli chmielonych tylko jednym chmielem.

Zawartość a-kwasów aktualnej partii: 5,5%

Zbiór: 2018

Składniki: 100% Chmiel T90 granulat

Kraj pochodzenia: Nowa Zelandia

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 Amerykański Sen	Ale	Slant	100 ml	Fermentum Mobile

Typ fermentacji : górna
Zakres temperatur fermentacji : 16-22 st.C
Stopień odfermentowania : 73-77 %
Flokulacja : niska/średnia
Tolerancja alkoholu w piwie : 11% ABV
Profil smakowy : czysty i świeży w smaku szczep uwydatniający w gotowym piwie chmielowość jak również i słodowość. Polecany do wszystkich amerykańskich piw typu ale.
Szczep polecany do piw w stylach : APA, AIPA, American Stout, American Amber Ale
Profil szczepu zbliżony do : WYEAST 1056 American Ale™