

SMaSH - Citra (Pale Ale)

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **36**
- SRM **4.5**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **8.5 %**
- Size with trub loss **14 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **18 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **10.5 liter(s)**
- Total mash volume **13.5 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **10.5 liter(s)** of strike water to **72.6C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **10.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **18 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale	3 kg (100%)	80 %	7

WODA I ZACIERANIE

Woda Saguaro źródłana niegazowana (Lidl).

11L zacieranie.

11L wysładzanie.

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

Ph zacieru sprawdzam po 15 minutach i koryguję do 5,2Ph (kwas fosforowy).

Ph wody do zacierania 5,2Ph. (korekta kwasem fosforowym)

FILTRACJA I WYSŁADZANIE

Filtruję na fałszywym dnie.

Do kadzi filtracyjnej wlewam 4L wody do podbicia.

Osiadanie złoża do filtracji około 10 minut.

Woda do wysładzania ma temperaturę około 80°C.

Zawracam mętną brzeczkę przednią do uzyskania klarowności.

Wysładzam z prędkością 0,7 litra na minutę.

Wysładzam do 18L.

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

WARZENIE I CHMIELENIE

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

Chmiel wrzucam do hopspidera.

Chłodnicę wsadzam na 5 minut do dezynfekcji.

CHŁODZENIE I NAPOWIETRZANIE

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

Napowietrzam brzeczkę mieszadłem na wkrętarcę.

FERMENTACJA I REFERMENTACJA

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

Fermentacja cicha 7-14 dni w temperaturze 19-22°C (ostanie 7 dni chmielenie 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	Citra	5 g	60 min	12.5 %
Boil	Citra	10 g	30 min	12.5 %
Boil	Citra	10 g	10 min	12.5 %
Boil	Citra	25 g	1 min	12.5 %
Dry Hop	Citra	50 g	7 day(s)	12.5 %

Zastosowanie: aromat/goryczka

Zawartość alfa kwasów 12,5%

Pochodzenie: USA/2018

Chmiel ten charakteryzuje się silnie cytrusowym aromatem co sprawia, że jest bardzo chętnie stosowany do piw typu Amerykańskiego. Wysoki poziom alfa-kwasów powoduje, że może być z powodzeniem stosowany do chmielenia na goryczkę. Jest również bardzo często stosowany do chmielenia na zimno, gdzie daje bardzo ciekawe efekty.

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 Amerykański Sen	Ale	Slant	400 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™

Jedna łyżka stołowa to 20ml.

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Kwas fosfrowy (zacieranie)	10 g	Mash	61 min
Dodaje od razu po wrzuceniu ziarna.				
Water Agent	Kwas fosfrowy (wysładzanie)	25 g	Mash	61 min
Dodaje już przed podgrzewaniem.				
Water Agent	Gips piwowarski	4 g	Mash	61 min
Gips dodaje razem z ziarnem.				
Fining	Whirlfloc T	2.5 g	Boil	10 min
2,5g to jedna tabletką.				