

## SMaSH - Simcoe (Munich I) - drożdże babuni

---

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **7**
- 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 **18.5 %/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 **68 C**, Time **75 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

### Mash step by step

- Heat up **10.5 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **75 min** at **68C**
- 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 - Monachijski I | 3 kg (100%) | 80 %  | 14  |

## WODA I ZACIERANIE

Woda olsztyńska (Nagórki) średnio-twarda 15dH  
Woda ma 7Ph

Suma składników mineralnych: 458 mg/l

Wapń: 88 mg/l

Magnez 10 mg/l

Sód: 8 mg/l

Potas: 4 mg/l

Wodorowęglany: 277 mg/l

Siarczany: 21 mg/l

Chlorki: 14 mg/l

Fluorki: 0,4 mg/l

11L zacieranie (podgrzana do 72°C).

11L wysładzanie (podgrzane do 80°C).

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

Ph zacieru sprawdzam po 15 minutach i koryguję do 5,4Ph (kwas fosforowy).

Ph wody do zacierania 5,4Ph. (korekta kwasem fosforowym)

## FILTRACJA I WYSŁADZANIE

Filtruje na fałszywym dnie.

Osiadanie złoża do filtracji około 10 minut.

Woda do wysładzania ma temperaturę około 80°C.

Zawracam mętną brzeczkę przednią do uzyskania klarowności (około dwu

krotność podbicia czyli 8 litrów)

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

Podgrzewami i warzę bez przykrywki.

Chmiel wrzucam do bezpośrednio do brzeczki.

Chłodnicę wsadzam na 5 minut do dezynfekcji.

## CHŁODZENIE I NAPOWIETRZANIE

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

Filtracja chmielin przez 40L worek nylonowy.

Napowietrzam brzeczkę mieszadłem na wkrętarcę.

## FERMENTACJA I REFERMENTACJA

Fermentacja burzliwa 14 dni w temperaturze 17-19°C  
(dekantacja).

Fermentacja cicha 7 dni w temperaturze 17-19°C  
(ostanie 3 dni chmielenie na zimno następnie filtracja  
przez hopsider 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    | Simcoe (2018)            | 10 g   | 60 min   | 11.7 %     |
| Boil    | Simcoe (2018) - Hopstand | 40 g   | 1 min    | 11.7 %     |
| Dry Hop | Simcoe (2018)            | 50 g   | 7 day(s) | 11.7 %     |

Chmiel ten charakteryzuje się cytrusowo-żywicznym aromatem, przy jednocześnie wysokiej zawartości alfa-kwasów co sprawia, że jest bardzo chętnie stosowany do chmielenia zarówno na goryczkę jak i smak/aromat piw typu Amerykańskiego.

Zastosowanie: aromat/goryczka

Zawartość alfa kwasów 11.7 %

Pochodzenie: USA/2018

## Yeasts

| Name           | Type | Form    | Amount | Laboratory |
|----------------|------|---------|--------|------------|
| Drożdże babuni | Ale  | Culture | 10 g   | Piekarnia  |

Test zwyczajnych piekarskich drożdży.

### Extras

| Type                                                            | Name                        | Amount | Use for | Time   |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------|---------|--------|
| Water Agent                                                     | Kwas fosfrowy (zacieranie)  | 2 g    | Mash    | 61 min |
| Dodaje w 15 minucie zacierania po zmierzeniu Ph (ml nie gramy). |                             |        |         |        |
| Water Agent                                                     | Kwas fosfrowy (wysładzanie) | 3 g    | Mash    | 76 min |
| Dodaje już przed podgrzewaniem (ml nie gramy).                  |                             |        |         |        |
| Water Agent                                                     | Gips piwowarski             | 4 g    | Mash    | 76 min |
| Gips dodaje razem z ziarnem.                                    |                             |        |         |        |
| Fining                                                          | Whirlfloc T                 | 2.5 g  | Boil    | 10 min |
| 2,5g to jedna tabletką.                                         |                             |        |         |        |