

3# APACZAJ Earl Grey Lemon APA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.5%)	79 %	50
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (4.5%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	35 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	23 g	0 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Suszona skórka cytryny	10 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Przyprawa	Herbata Earl Grey	75 g	Fermentacja cicha	1 dni
Przyprawa	Suszona skórka cytryny	20 g	Fermentacja cicha	1 dni

Notatki

- 02.04.22.
BLG po gotowaniu 15,5, ale odparowanie wyższe niż założone. W czasie chłodzenia dodałem dwa litry wody aby uzyskać 15 litrów brzeczki o ekstrakcie 13,5 blg. Drożdże zadane w temperaturze 19 C o godzinie 15:30. Późnym wieczorem zaobserwowałem pierwsze oznaki fermentacji. Następnego dnia po południu fermentacja ruszyła na dobre.
 - 11.04.22.
9 dni burzliwej. Drożdże bardzo szybko skończyły pracę, blg stało 3 dni i ustabilizowało się na około 2,2-2,5 blg. Temperatura fermentacji bliższa 18°C. Przelane na cichą za pomocą rurki, na której na końcu zamocowany był woreczek z drobnymi 'oczkami' w celu oddzielenia brudu. Temperatura cichej będzie taka sama jak burzliwej.
Klarowność na tym etapie jest zadowalająca. Drożdże opadły na dno, a nad nimi wytworzyła się czapa brudu z gotowania. Piwo przelewane było czyste, bez większych oznak zaciągnięcia syfu. W tym momencie na cichej bez dodatków. Dodatki będą użyte na ostatni dzień (bądź na ostatnie godziny) cichej w woreczkach o małych 'oczkach'.
 - 14.03.22.
Wieczorem zlaną małą próbką do pomiaru ekstraktu, temperatury, wyglądu oraz smaku. Piwo zostaje bez dodatków dalej na cichej.
2-2,2 Blg, lekki spadek od poprzedniej próbki. Temperatura w normie. Kolor jasno bursztynowy. Piwo klarowne, przejrzyste.
 - 19.04 - dodanie herbaty oraz skórki cytryny na cichą. Blg i temperatura bez zmian.
 - 21.04 (wieczorem) - usunięcie herbaty i skórki cytryny z piwa. Kolor brązowy, bursztynowy. Piwo klarowne ale zmętnione od herbaty. W smaku i zapachu bardzo wyraźna herbata, wyczuwalne nuty cytrusowe oraz chmielowa goryczka na średnim poziomie.
 - 22.04 - (rano) piwo rozlane do butelek. Przelane do drugiego fermentora przez rurkę zakończoną woreczkiem dla oddzielenia pozostałości po herbacie. Środek do refermentacji (cukier 90g+woda). Na dnie fermentora lekki osad po herbacie. Straty bardzo małe (filiżanka).
- Fermentacja burzliwa i cicha trwała 20 dni. Temperatura 18-20°C.
Alkohol 6.2 % - odfermentowanie 84.3 %.
Piwo w butelkach na czas refermentacji pozostawione w tym samym miejscu co odbywała się fermentacja, w temperaturze 18-20°C.
3 kwi 2022, 14:12