

55. New England IPA - Conan 1

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **27**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.85 kg (55.2%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (14.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (14.9%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	10 g	10 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	20 g	5 min	18 %
Whirlpool	Eureka!	30 g	1 min	18 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
The Yeast Bay - Vermont Ale	Ale	Płynne	1000 ml	The yeast bay

Notatki

- Początkowo wysładzane do 12,5 blg. Wyszło 7 litrów ale 17brix. Duże odparowanie.

Dolane 1,5l resztek z nad chmielin przygotowanych.
Drożdże dodane do 18 stopni, schłodzone do 16

17.02 - piwo pracuje, temperatura wzrosła do 17-18, obniżona wieczorem do 16-15. Na noc zostało z jedną butelką lodu.

18.02 - Piwo z rana ładnie bulka, wieczorem dziwna przerwa w bulkaniu przy 16-18C. Wyjęte butelki z wodą w celu podniesienia temperatury do 20-22.

26.02 - Piwo od 3-4 dni stało w temperaturze 16-14 stopni, przelane dzisiaj na cichą i dodane 40g chmielu Eureka. Odfermentowało do 9 brix. W smaku świetne, goryczka łagodna, soczkowate, profil zdominowany przez mandarynki jakie dała eureka. Stosunkowo klarowne, 16-17blg totalnie nie zauważalne.

01.03 - Zabutelkowanie 3,5g cukru na litr. Wyszło równo 4 litry, 8 butelek. 9 Brix.

Reszta zostawiona z chmielem, dodana skórka z 4 obranych na szybko limonek i sok, wszystko zagotowane i wlane.

16 lut 2018, 16:34