

AIPA Nelson Souvin

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	4 kg (80%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Caramunich II	0.5 kg (10%)	80 %	130
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10%)	80 %	3

ZACIERANIE

Woda ołsztyńska kranowa (Nagórki - średniotwarda 15DH)

Płatki pszenne błyskawiczne dodaje razem ze słodami.

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

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

FILTRACJA I WYSŁADZANIE

Osiadanie złoza do filtracji jakieś 10 minut.

Woda do wysładzania ma temperaturę około 80°C (17 litrów)

Zawracam mętną brzeczke przednią do uzyskania klarowności.

Wysładzam z prędkością 0,7 litra na minutę.

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

WARZENIE I CHMIELENIE

Podgrzewam warzę z lekko uchyloną pokrywką (ma wrzeć intensywnie)

Chmiel wrzucam bezpośrednio do brzeczki

Chłodnicę wsadzam na 5 minut do dezynfekcji.

CHŁODZENIE I NAPOWIERZANIE

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

Po warzeniu filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L (wyciskam worek do sucha)

Napowietrzam brzeczke tym standardowym białym mieszadłem ze sklepów piwowarskich nałożonym na wiertarkę (końcówka mieszadła wychodzi przez otwór w pokrywie fermentora z którego wyjmuję tą gumkę do rurki fermentacyjnej i jazda na maksa przez 2 minuty na zamkniętej pokrywie bez obawy że coś chlupnie)

FERMENTACJA I REFERMENTACJA

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

Fermentacja cicha 7-14 dni w temperaturze 19°C (ostanie 3 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.

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Souvin (2018 - NZ)	15 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Nelson Souvin (2018 - NZ)	15 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Nelson Souvin (2018 - NZ)	30 g	10 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Souvin (2018 - NZ)	40 g	1 min	11.2 %
Na zimno	Nelson Souvin (2018 - NZ)	50 g	3 dni	11.2 %

NELSON SOUVIN (2018 - NZ)

Chmiel o właściwościach uniwersalnych. Opisywany przez piwowarów jako " Zapierający dech w piersiach " ze względu na złożoność olejków i wytwarzanego owocowego aromatu. Nuty białych winogron i słodkich owoców tropikalnych. Stosowany do piw specjalnych, piw górnej fermentacji.

Zawartość a-kwasów aktualnej partii: 11,2%

Zbiór: 2018

100% Chmiel T90 granulat

Kraj pochodzenia: Nowa Zelandia

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	500 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™

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	2 g	Gotowanie	5 min
2g to jedna cała tabletką				