

APA Vic Secret

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **49**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	2 kg (80%)	80 %	6
Ziarno	Weeyramnn - Pszenczny ciemny	0.25 kg (10%)	80 %	18
Ziarno	Weyermann - Caramunich I	0.125 kg (5%)	80 %	100
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.125 kg (5%)	80 %	7

WODA I ZACIERANIE

Woda Saguaro mineralna niegazowana (Lidl):

Kationy:

Ca - 48,80 mg/l
Na - 4,25 mg/l
Mg - 3,70 mg/l
K - 0,47 mh/l

Aniony:

HCO₃ - 136,00 mg/l
SO₄ - 17,00 mg/l
Cl - 5,86 mg/l
F - 0,13 mg/l

9L zacieranie

11L wysładzanie

Garnek wstawiam do izolowanej lodówki.

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

FILTRACJA I WYSŁADZANIE

Osiadanie złoża do filtracji jakieś 10 minut.

Woda do wysładzania ma temperaturę około 80°C.

Zawracam mętną brzecznię 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

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

Chmiel wrzucam do hopspiderai.

Chłodnicę wsadzam na 5 minut do dezynfekcji.

CHŁODZENIE I NAPOWIETRZANIE

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

Filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L.

Napowietrzam brzecznię 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 chmienie 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	VIC SECRET (2018 - AUS)	5 g	60 min	18.4 %
Gotowanie	VIC SECRET (2018 - AUS)	5 g	30 min	18.4 %
Gotowanie	VIC SECRET (2018 - AUS)	10 g	10 min	18.4 %
Aromat (koniec gotowania)	VIC SECRET (2018 - AUS)	40 g	1 min	18.4 %
Na zimno	VIC SECRET (2018 - AUS)	40 g	3 dni	18.4 %

VIC SECRET (2018 - AUS)

Zastosowanie: aromat/goryczka
Zawartość alfa kwasów 18,4%
Pochodzenie: Australia/ 2018

Vic Secret jest nową australijską odmianą chmielu o wysokiej zawartości alfa kwasów wraz z owocowo tropikalnym aromatem i wyraźną dominantą pomarańczową (aromat bardzo podobny do aromatu odmiany Galaxy).

Sz szczególnie polecana dla późnego chmielenia oraz chmielenia na zimno.

Zdobyła już duże uznanie wśród browarów stosujących ją do piw typu single hop.

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 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
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	61 min
Gips dodaje na początku zacierania.				
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min
2,5g to jedna cała tabletką				