

Hops in the Mist

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **43**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (56.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Wheat Malt	1.5 kg (24.2%)	85 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (8.1%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Malted	0.7 kg (11.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Equinox	5 g	---	13.1 %
Przy filtracji.				
Gotowanie	Equinox	20 g	50 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	40 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	0 min	11.7 %
Na zimno	Equinox	75 g	---	13.1 %
W pierwszym dniu fermentacji burzliwej.				
Na zimno	Centennial	80 g	5 dni	11.1 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Yeast Bay Vermont Ale 4000	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs
Zrobiony starter drożdżowy 1000 ml.				

Notatki

- Zacieranie:

Wsyp płatki do 6l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do 60°C, ciągle mieszając. Następnie dolej około 12,6l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp wszystkie ześrutowane słody ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 60 minut. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.

Filtracja:

W trakcie filtracji dodaj do brzezki 5g chmielu Equinox. Wyszładzaj wodą o temperaturze 76-78°C do uzyskania około 25l brzezki.

Gotowanie:

Brzeczkę gotuj 60 minut. Chmienie na goryczkę według pryepisu. Po 60 minutach wyłącz podgrzewanie i dodaj 60g chmielu Mosaic. Brzeczkę szybko schładzamy do temperatury 16-18°C. Schłodzoną brzeczkę przelej do fermentora starając się pozostawić jak najwięcej chmielin w garnku. Napowietrz i dodaj starter drożdżowy lub gęstwę.

Fermentacja:

... i tu zaczyna się zabawa

Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze około 18-20°C. W pierwszym dniu fermentacji burzliwej dodaj 75g chmielu Equinox. Po około 7-9 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się. Jeśli tak, to piwo możesz przelać na cichą do innego fermentora, bądź też zostawić w tym samym fermentorze. Jeśli masz taką możliwość cichą prowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą. Do młodego piwa dodaj 50g chmielu Centennial, a po 2 dniach dodaj 45g chmielu Amarillo. Piwo butelkuj po 5 dniach cichej fermentacji.

Degustacja:

Piwo bardzo szybko nadaje się do degustacji, praktycznie po 2 tygodniach powinno być gotowe. Nie powinno się go zbyt długo przechowywać, najlepiej smakuje świeże.

8 gru 2017, 01:35