

IPArbatnik (Brown IPA)

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **12.7**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.9 kg (64.8%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.6 kg (20.5%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.15 kg (5.1%)	79 %	20
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.03 kg (1%)	70 %	1400
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (8.5%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	21 g	20 min	11.6 %
Gotowanie	Cascade	21 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	17 g	1 min	11.6 %
Na zimno	Cascade	16 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	6 g	---
--------------	-----	-------	-----	-----

Notatki

- Degustacja po 30 dniach od warzenia i po 20 dniach w butelkach.

Z wyglądu piwo jest lekko mocno zamglone, jasno brązowe, ciepły odcień brązu. Piana niska wymuszana znika po chwili i nie zostawia w zasadzie lacingu.

Niewielkie syknięcie przy otwieraniu, żadnego wylatywania, zapach fajny, słodki, owoce, dojrzałe winogrona, ananas, spora słodycz słodowa, dość ładnie miesza się z chmielową słodyczą, jest nieco jak biszkoptowa. Po zamieszaniu wychodzi nuta drożdżowa, piwo za tydzień czy 2 będzie w sam raz. Po mocniejszym ogrzaniu wychodzi niestety nico kwaskowa nuta drożdżowa, podobna do tej wyczuwalnej pod koniec fermentacji burzliwej. Nie dominuje ona zapachu ale doskwiera. nuta ta pojawia się także po ograniu, retronosowo w smaku.

W smaku sporo słodczy i wyczuwalna goryczka chmielowa, ale na zdecydowanie zbyt niskim poziomie. Wspaniała oleistość i gładkość, gorzki posmak odkłada się na bokach policzków w przełyku zaczyna dominować biszkoptowa, maślana słodycz, trochę jak ciasteczka maślane, albo słodka skórka od drożdżówki. ale to nie diacety, nie zjełczałe masło. Da się także wyczuć nutę alkoholu, zwłaszcza po ogrzaniu.

Uczucie w ustach pozostaje takie jak w smaku, czyli gorycz, taniniczność delikatna na bokach ust a w przełyku dominacja słodczy i wygładzenia.

21 mar 2017, 19:57