

# Izabella Pale Ale SMaSH

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **33**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (100%) | 80 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Izabella | 40 g  | 60 min | 5.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Izabella | 50 g  | 5 min  | 5.8 %      |
| Na zimno                  | Izabella | 80 g  | 2 dni  | 5.8 %      |

## Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Windsor Ale | Ale | Suche | 11 g  | Danstar      |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 15 min |

## Notatki

- IZABELLA - niezwykle chmiel, który nazwę otrzymał na cześć księżnej Izabelli Czarторыskiej. Odmiana powstała z krzyżowania chmielu Lubelskiego z dzikim chmielem z terenów byłej Jugosławii. Została ona

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

zarejestrowana już 1988 roku jednak początkowo nie została należycie doceniona, gdyż klasyfikowana była jako odmiana goryczkowa i z czasem była wypierana przez chmiele o wyższej zawartości alfa kwasów. Jej areal zmniejszał się do tego stopnia że na Lubelszczyźnie zostało zaledwie kilka krzaków. Pawłowi Piłatowi z Polish Hops udało się reaktywować tą trochę zapomnianą odmianę i teraz dopiero możemy docenić nie tylko krótką, czystą niepozostającą goryczkę tego chmielu, ale przede wszystkim jego potencjał aromatyczny. Chmiel ten cechuje się przyjemnym .cytrusowo-sosnowym aromatem, możemy w nim odnaleźć nuty pomarańczy, cytryny, mirabelki, agrestu oraz delikatne aromaty kojarzące się z lasem iglastym.

10 mar 2019, 22:20