

#2 American Biscuit

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **53**
- SRM **7.4**
- Style **Special/Best/Premium Bitter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **8 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **9.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **11 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **6 liter(s)**
- Total mash volume **7.5 liter(s)**

Steps

- Temp **62 C**, Time **75 min**

Mash step by step

- Heat up **6 liter(s)** of strike water to **67.3C**
- Add grains
- Keep mash **75 min** at **62C**
- Sparge using **6.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **11 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|---------|------------------------|--------------|-------|-----|
| Grain | Simpsons - Maris Otter | 1 kg (50%) | 81 % | 6 |
| Grain | Biscuit Malt | 0.5 kg (25%) | 79 % | 45 |
| Adjunct | Płatki owsiane | 0.5 kg (25%) | 85 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|---------|--------|----------|------------|
| Boil | Citra | 15 g | 70 min | 14.1 % |
| Dry Hop | Cascade | 25 g | 5 day(s) | 7.1 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 8 g | Fermentis |

Notes

- 1) Zacieranie jednotemperaturowe trwało ok. 80 minut, starałem się utrzymać temperaturę między 62 a 65 stopni, raz zdarzyło się że spadła do 58 stopni. 3 razy podgrzewałem zacier.
- 2) Filtracja z użyciem łuski ryżowej poszła dość sprawnie - ok 45 minut.
- 3) Gotowanie - od włączenia gazu do wrzenia ok 15 minut - gotowanie z wrzeniem ok. 70 minut, przez cały okres czasu chmielone citrą w skarpecie ok 15-20g. W czasie gotowania dolałem ok. 2 litry wrzątku.
- 4) Drożdże zadane przy ok. 24 stopniach, aktualnie ok. 20,5 stopnia.

Blg ok. 13, goryczka naprawdę konkretna, kalkulator pokazuje 50 ibu ale wg mnie jest zdecydowanie wyższa

5) Po tygodniu od nastawienia goryczka ładnie ułożona, drożdże zjadły brzeczkę do 1,5 blg. Przelane na zimno i wsypane 25g Cascade'a

1 doba na cichej w temp. ok. 20 stopni, dzisiaj zostanie przełożony fermentor do pomieszczenia o temperaturze między 13 a 15 stopni na około 4 dni.

6) Po 5 dniach cichej rozlane do butelek z syropem cukrowym.

7) Pierwsza otwarta butelka po tygodniu refermentacji:

Piękny grepfrutowo - żywiczny zapach, średnia i dość krótka goryczka, mega wrażenie słodczy i pełni z świetnym biszkoptowym finiszem.

Bardzo udane piwo

Oct 17, 2017, 10:23 AM