

# AUSTRALIAN - 22.10.2018

---

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **56**
- SRM **8**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **17.3 liter(s)**
- Total mash volume **23 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (69.6%)	80 %	7
Grain	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.35 kg (6.1%)	73 %	120
Grain	Pilsner (2 Row) Bel	1 kg (17.4%)	79 %	3
Grain	Carabelge	0.4 kg (7%)	80 %	30

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Enigma (AUS)	15 g	25 min	16.5 %
Boil	Vic Secret	15 g	25 min	18.1 %
Boil	Enigma (AUS)	10 g	20 min	16.5 %
Boil	Vic Secret	10 g	20 min	18.1 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	15 g	0 min	16.5 %
Whirlpool	Vic Secret	15 g	0 min	18.1 %
Dry Hop	Enigma (AUS)	25 g	3 day(s)	16.5 %
Dry Hop	Vic Secret	25 g	3 day(s)	18.1 %

## Notes

- Śrute wsypać do 66 stopni.  
Trzymać 70 minut w 65 stopniach.

na goryczkę dany na początku gotowania (70 minut) wyjęty po 25 minutach.

5g mech irlandzki 15 minut

burzliwa: 16-18 stopni. 7-10 dni  
cicha: 6-7 dni

25.10 9,2 refraktometr  
28.10 3,9 > 5 % 70%

13 > 6,6 50% 3,6% mało jeszcze

28.10 >> 30 gr. vic secret i na cichą  
31.10 >>> 30gr enigma + butelkowanie 5 sztuk 5-7 sztuk  
4.11 >>>> zlanie z nad chmielu.

refermentacja: 3g cukru na 0,5l piwa

8.11.2018 > napełnienie PARTY Kega 5l - 31gr cukru

vic secret: 18,1

Sz szczególnie polecana dla późnego chmielenia oraz chmielenie na zimno. Nadaje aromaty owoców tropikalnych z wyraźną dominantą pomarańczową. do piw typu single hop.

enigma: 16,5

Bardzo intensywny aromat słodkich owoców: maliny, truskawki - połączony z owocami tropikalnymi: mango, marakuja. Wyczuwalne również nuty białych winogron. połączenie odmian Galaxy i Nelson Sauvin.

goryczka - część od początku gotowania i druga część na 15' przed końcem gotowania - tylko chmiel goryczkowy;

smak - whirlpool (przy ok. 80 st) - ok 50g na 20l warkę;

aromat - na zimno - ok 50 g na 20l warkę;

czasem, robię bardziej na smak i wtedy daję 100g chmielu na whirlpool bez dodawania na zimno (też ciekawy efekt).

trzeba pokombinować, bo z reguły każdy ma swoje indywidualne preferencje smakowe.

next time dac mniej na goryczke

Oct 17, 2018, 2:10 PM