

# SMaSH - Simcoe (Munich I) - drożdże babuni

---

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **7**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **8.5 %**
- Size with trub loss **14 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **18.5 %/h**
- Boil size **18 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **10.5 liter(s)**
- Total mash volume **13.5 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **75 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **10.5 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **75 min** at **68C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **10.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **18 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Monachijski I	3 kg (100%)	80 %	14

## WODA I ZACIERANIE

Woda olsztyńska (Nagórki) średnio-twarda 15dH  
Woda ma 7Ph

Suma składników mineralnych: 458 mg/l  
Wapń: 88 mg/l  
Magnez 10 mg/l  
Sód: 8 mg/l  
Potas: 4 mg/l  
Wodorowęglany: 277 mg/l  
Siarczany: 21 mg/l  
Chlorki: 14 mg/l  
Fluorki: 0,4 mg/l

11L zacieranie (podgrzana do 72°C).  
11L wysładzanie (podgrzane do 80°C).  
Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1°C na minutę.  
Ph zacieru sprawdzam po 15 minutach i koryguje do 5,4Ph (kwas fosforowy).  
Ph wody do zacierania 5,4Ph. (korekta kwasem fosforowym)

## FILTRACJA I WYSŁADZANIE

Filtruje na fałszywym dniu.  
Osiedzenie złoża do filtracji około 10 minut.  
Woda do wysładzania ma temperaturę około 80°C.  
Zawracam mętną brzecznię przednią do uzyskania klarowności (około dwu krotność podbicia czyli 8 litrów)  
Wysładzam z prędkością 0,7 litra na minutę.  
Wysładzam do 18L.  
Filtrat zbieram trzylitrowymi partiami i od razu przelewam do zagotowywania w garze warzelnym.

## WARZENIE I CHMIELENIE

Podgrzewami i warzę bez przykrywki.  
Chmiel wrzucam do bezpośrednio do brzeczki.  
Chłodnicę wsadzam na 5 minut do dezynfekcji.

## CHŁODZENIE I NAPOWIETRZANIE

Chłodzę szybko do 80°C i robię hopstand na 20 minut.  
Filtracja chmielin przez 40L worek nylonowy.  
Napowietrzam brzecznię mieszadłem na wkrętarcę.

## FERMENTACJA I REFERMENTACJA

Fermentacja burzliwa 14 dni w temperaturze 17-19°C (dekantacja).  
Fermentacja cicha 7 dni w temperaturze 17-19°C (ostanie 3 dni chmienie na zimno następnie filtracja przez hoppers i rozlew).  
Nasycenie CO<sub>2</sub> na poziomie 2.3 (cukier biały).  
Refermentacja 14 dni w temperaturze pokojowej.

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Simcoe (2018)	10 g	60 min	11.7 %
Boil	Simcoe (2018) - Hopstand	40 g	1 min	11.7 %
Dry Hop	Simcoe (2018)	50 g	7 day(s)	11.7 %

Chmiel ten charakteryzuje się cytrusowo-żywicznym aromatem, przy jednocześnie wysokiej zawartości alfa-kwasów co sprawia, że jest bardzo chętnie stosowany do chmielenia zarówno na goryczkę jak i smak/aromat piw typu Amerykańskiego.

Zastosowanie: aromat/goryczka  
Zawartość alfa kwasów 11.7 %  
Pochodzenie: USA/2018

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Drożdże babuni	Ale	Culture	10 g	Piekarnia

Test zwyczajnych piekarskich drożdży.

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Kwas fosfrowy (zacieranie)	2 g	Mash	61 min
Dodaje w 15 minucie zacierania po zmierzeniu Ph (ml nie gramy).				
Water Agent	Kwas fosfrowy (wysładzanie)	3 g	Mash	76 min
Dodaje już przed podgrzewaniem (ml nie gramy).				
Water Agent	Gips piwowarski	4 g	Mash	76 min
Gips dodaje razem z ziarnem.				
Fining	Whirlfloc T	2.5 g	Boil	10 min
2,5g to jedna tabletk.				