

APA Vic Secret

- Gravity **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **49**
- SRM **5.8**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **9 %**
- Size with trub loss **13 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **16 %/h**
- Boil size **17.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **8.8 liter(s)**
- Total mash volume **11.3 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **8.8 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **10.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **17.1 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-------------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Weyermann - Pale Ale | 2 kg (80%) | 80 % | 6 |
| Grain | Weeyramnn - Pszeniczny ciemny | 0.25 kg (10%) | 80 % | 18 |
| Grain | Weyermann - Caramunich I | 0.125 kg (5%) | 80 % | 100 |
| Grain | Weyermann - Zakwaszający | 0.125 kg (5%) | 80 % | 7 |

WODA I ZACIERANIE

Woda Saguaro mineralna niegazowana (Lidl):

Kationy:

Ca - 48,80 mg/l
Na - 4,25 mg/l
Mg - 3,70 mg/l
K - 0,47 mh/l

Aniony:

HCO₃ - 136,00 mg/l
SO₄ - 17,00 mg/l
Cl - 5,86 mg/l
F - 0,13 mg/l

9L zacieranie

11L wysładzanie

Garnek wstawiam do izolowanej lodówki.

Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1°C na minutę.

FILTRACJA I WYSŁADZANIE

Osiadanie złoża do filtracji jakieś 10 minut.

Woda do wysładzania ma temperaturę około 80°C.

Zawracam mętną brzecznię przednią do uzyskania klarowności.

Wysładzam z prędkością 0,7 litra na minutę.

Filtrat zbieram czterolitrowymi partiami i od razu przelewam do zagotowywania w garze warzelnym.

WARZENIE I CHMIELENIE

Podgrzewami i warzę z lekko uchyloną pokrywką (ma wrzeć intensywnie)

Chmiel wrzucam do hopspiderai.

Chłodnicę wsadzam na 5 minut do dezynfekcji.

CHŁODZENIE I NAPOWIETRZANIE

Chłodzę szybko do 80°C i robię hopstand na 20 minut.

Filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L.

Napowietrzam brzecznię mieszadłem na wkrętarcę.

FERMENTACJA I REFERMENTACJA

Fermentacja burzliwa 7 dni w temperaturze 19-22°C
(dekantacja).

Fermentacja cicha 7-14 dni w temperaturze 19-22°C

(ostanie 7 dni chmienie na zimno, clodcrash, dekantacja
z filtracją przez hopspider i rozlew).

Nasycenie CO₂ na poziomie 2.3 (cukier biały).

Refermentacja 14 dni w temperaturze pokojowej.

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|-------------------------|--------|----------|------------|
| Boil | VIC SECRET (2018 - AUS) | 5 g | 60 min | 18.4 % |
| Boil | VIC SECRET (2018 - AUS) | 5 g | 30 min | 18.4 % |
| Boil | VIC SECRET (2018 - AUS) | 10 g | 10 min | 18.4 % |
| Aroma (end of boil) | VIC SECRET (2018 - AUS) | 40 g | 1 min | 18.4 % |
| Dry Hop | VIC SECRET (2018 - AUS) | 40 g | 3 day(s) | 18.4 % |

VIC SECRET (2018 - AUS)

Zastosowanie: aromat/goryczka
Zawartość alfa kwasów 18,4%
Pochodzenie: Australia/ 2018

Vic Secret jest nową australijską odmianą chmielu o wysokiej zawartości alfa kwasów wraz z owocowo tropikalnym aromatem i wyraźną dominantą pomarańczową (aromat bardzo podobny do aromatu odmiany Galaxy).

Szczególnie polecana dla późnego chmielenia oraz chmielenia na zimno.

Zdobyła już duże uznanie wśród browarów stosujących ją do piw typu single hop.

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|----------------------|------|-------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Slant | 300 ml | Fermentum Mobile |

Typ fermentacji : górna

Zakres temperatur fermentacji : 16-22 st.C

Stopień odfermentowania : 73-77 %

Flokulacja : niska/średnia

Tolerancja alkoholu w piwie : 11% ABV

Profil smakowy : czysty i świeży w smaku szczep uwydatniający w gotowym piwie chmielowość jak również i słodowość. Polecany do wszystkich amerykańskich piw typu ale.

Szczep polecany do piw w stylach : APA, AIPA, American Stout, American Amber Ale

Profil szczepu zbliżony do : WYEAST 1056 American Ale™

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------------------------------------|-----------------|--------|---------|--------|
| Water Agent | Gips piwowarski | 4 g | Mash | 61 min |
| Gips dodaje na początku zacierania. | | | | |
| Fining | Whirlfloc T | 1.25 g | Boil | 10 min |
| 2,5g to jedna cała tabletką | | | | |