

SMaSH - Citra (Pale Ale)

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **36**
- SRM **4.5**
- 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 **12 %/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 **66 C**, Time **60 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **10.5 liter(s)** of strike water to **72.6C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- 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 - Pale Ale | 3 kg (100%) | 80 % | 7 |

WODA I ZACIERANIE

Woda Saguaro źródłana niegazowana (Lidl).

11L zacieranie.

11L wysładzanie.

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

Ph zacieru sprawdzam po 15 minutach i koryguje do 5,2Ph (kwas fosforowy).

Ph wody do zacierania 5,2Ph. (korekta kwasem fosforowym)

FILTRACJA I WYSŁADZANIE

Filtruje na fałszywym dnie.

Do kadzi filtracyjnej wlewam 4L wody do podbicia.

Osiadanie złoża do filtracji około 10 minut.

Woda do wysładzania ma temperaturę około 80°C.

Zawracam mętną brzeczkę przednią do uzyskania klarowności.

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 z lekko uchyloną pokrywką (ma wrzeć intensywnie)

Chmiel wrzucam do hopspidera.

Chłodnicę wsadzam na 5 minut do dezynfekcji.

CHŁODZENIE I NAPOWIETRZANIE

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

Napowietrzam brzeczkę 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 chmielenie 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 | Citra | 5 g | 60 min | 12.5 % |
| Boil | Citra | 10 g | 30 min | 12.5 % |
| Boil | Citra | 10 g | 10 min | 12.5 % |
| Boil | Citra | 25 g | 1 min | 12.5 % |
| Dry Hop | Citra | 50 g | 7 day(s) | 12.5 % |

Zastosowanie: aromat/goryczka

Zawartość alfa kwasów 12,5%

Pochodzenie: USA/2018

Chmiel ten charakteryzuje się silnie cytrusowym aromatem co sprawia, że jest bardzo chętnie stosowany do piw typu Amerykańskiego. Wysoki poziom alfa-kwasów powoduje, że może być z powodzeniem stosowany do chmielenia na goryczkę. Jest również bardzo często stosowany do chmielenia na zimno, gdzie daje bardzo ciekawe efekty.

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|----------------------|------|-------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Slant | 400 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™

Jedna łyżka stołowa to 20ml.

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------------------------------------|-----------------------------|--------|---------|--------|
| Water Agent | Kwas fosfrowy (zacieranie) | 10 g | Mash | 61 min |
| Dodaje od razu po wrzuceniu ziarna. | | | | |
| Water Agent | Kwas fosfrowy (wysładzanie) | 25 g | Mash | 61 min |
| Dodaje już przed podgrzewaniem. | | | | |
| Water Agent | Gips piwowarski | 4 g | Mash | 61 min |
| Gips dodaje razem z ziarnem. | | | | |
| Fining | Whirlfloc T | 2.5 g | Boil | 10 min |
| 2,5g to jedna tabletką. | | | | |