

# The Dealer Brokreacja - troche zmienione (wiecej sodu)

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **4.3**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.2 liter(s)**
- Total mash volume **17.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **13.2 liter(s)** of strike water to **75.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **16.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                      | Amount          | Yield | EBC |
|-------|---------------------------|-----------------|-------|-----|
| Grain | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.1 kg (77.5%)  | 85 %  | 7   |
| Grain | Patki owsiane            | 0.55 kg (13.8%) | 85 %  | 3   |
| Grain | Monachijski               | 0.35 kg (8.8%)  | 80 %  | 16  |

## Hops

| Use for   | Name                   | Amount | Time     | Alpha acid |
|-----------|------------------------|--------|----------|------------|
| Boil      | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g   | 60 min   | 15.8 %     |
| Whirlpool | Cascade                | 25 g   | 0 min    | 5.5 %      |
| Whirlpool | Citra                  | 25 g   | 0 min    | 14.2 %     |
| Dry Hop   | Chinook                | 35 g   | 7 day(s) | 13 %       |
| Dry Hop   | Cascade                | 25 g   | 7 day(s) | 5.5 %      |
| Dry Hop   | Citra                  | 10 g   | 7 day(s) | 14.2 %     |

## Yeasts

| Name         | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale  | Dry  | 11.5 g | Fermentis  |

## Notes

- ZACIERANIE I WYSŁADZANIE

W zacieraniu Dealera nie ma wielkiej filozofii. Musicie tylko pamiętać o tym, by kupić płatki owsiane błyskawiczne. W innym wypadku czeka Was taniec z kleikowaniem – prosty, ale zupełnie zbędny.

Tradycyjnie więc wsypcie wszystkie słozy (i płatki) do ok. 10-12 litrów wody. Preferowane pH zacieru – 5,2.

68°C – przerwa maltozowa przez 60 minut

78°C – wygrzew przez 10 minut

I gotowe. Teraz miejcie w zanadru kilkanaście litrów wody (temperatura ok. 76 stopni) do wysładzania. Cel do uzyskania to ok. 23 l brzezki o ekstrakcie ok. 10,5 Plato.

#### WARZENIE

W wypadku Pale Ale banał, choć pamiętajcie, że w garnku wyląduje sporo chmielu, zatem musicie zadbać o eleganckie filtrowanie. APA gotujemy godzinę, czekając aż brzezka odparuje do ok. 20 l i osiągnie ekstrakt 12 Plato.

Schemat chmielenia w naszej propozycji przedstawia się następująco:

10 g CTZ – 60 minut

25 g Cascade – Whirlpool

25 g Citra – Whirlpool

Chmielenie na whirlpool pozwala zminimalizować goryczkowy wpływ chmielu, za to pięknie podbija aromat. Po odfiltrowaniu i schłodzeniu brzezki (do ok. 18°C) zadajemy drożdże. Jedna saszetka świeżych US-05 powinna wystarczyć.

#### FERMENTACJA

Z fermentacją (w temperaturze ok. 18°C) nie powinniście mieć problemu, jeśli dysponujecie „ficzerami”, o których pisaliśmy na wstępie: zimną piwnicą lub lodówką z termostatem. Burzliwa fermentacja potrwa zapewne ok. 10 dni, mniej więcej do odfermentowania na poziomie 3,5 Plato.

Na leżakowanie (7 dni) wrzucamy jeszcze trochę chmielu:

35 g Equinox/Equanot\*

20 g Cascade

10 g Citra

\*Dla przypomnienia – Equinox jakiś czas temu zmienił nazwę na Equanot, ale w sklepach dla piwowarów domowych występuje głównie pod starą nazwą, więc stay tuned.

#### ROZLEW

Po zakończeniu fermentacji wlewamy naszego Dealera do butelek. Stawiamy na solidne nagazowanie – 105 g cukru na 20-litrową warkę będzie OK. Po 2-3 tygodniach refermentacji jedynym słusznym miejscem dla American Pale Ale będzie Wasz brzuch. Na zdrowie!

Oct 6, 2020, 11:33 AM