

#13: VERMONCIK

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **47**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (40.8%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	1 kg (20.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (18.4%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (16.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	2 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	2 min	11 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %

Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	0 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	2 dni	11 %
Na zimno	El Dorado	50 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Pierwszy raz na drożdżach płynnych, Nelson zdominował to piwo. Ciekawe w aromacie i smaku, dosyć cierpki i jednak zbyt wytrawny finisz. Z zasypu jestem zadowolony, raczej zamieniłbym Nelsona na inny chmiel, może też na FM55 do spróbowania...
Ogółem lekko nie spełniło oczekiwań, bankowo do powtórzenia tej zimy...
3 gru 2017, 12:20