#2 American Biscuit

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **53**
- SRM **7.4**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **11 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **62C**
- Wysładzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg *(50%)*	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg *(25%)*	79 %	45
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg *(25%)*	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	70 min	14.1 %
Na zimno	Cascade	25 g	5 dni	7.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8 g	Fermentis

Notatki

- 1) Zacieranie jednotemperaturowe trwało ok. 80 minut, starałem się utrzymać temperaturę między 62 a 65 stopni, raz zdarzyło się że spadła do 58 stopni. 3 razy podgrzewałem zacier.

  2) Filtracja z użyciem łuski ryżowej poszła dość sprawnie - ok 45 minut.

  3) Gotowanie - od włączenia gazu do wrzenia ok 15 minut - gotowanie z wrzeniem ok. 70 minut, przez cały okres czasu chmielone citrą w skarpecie ok 15-20g. W czasie gotowania dolałem ok. 2 litry wrzątku.

  4) Drożdże zadane przy ok. 24 stopniach, aktualnie ok. 20,5 stopnia.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Blg ok. 13, goryczka naprawdę konkretna, kalkulator pokazuje 50 ibu ale wg mnie jest zdecydowanie wyższa

5) Po tygodniu od nastawienia goryczka ładnie ułożona, drożdże zjadły brzeczkę do 1,5 blg. Przelane na zimno i wsypane 25g Cascade'a
1 doba na cichej w temp. ok. 20 stopni, dzisiaj zostanie przełożony fermentor do pomieszczenia o temperaturze między 13 a 15 stopni na około 4 dni.
6) Po 5 dniach cichej rozlane do butelek z syropem cukrowym.
7) Pierwsza otwarta butelka po tygodniu refermentacji:
Piękny grepfrutowo - żywiczny zapach, średnia i dość krótka goryczka, mega wrażenie słodyczy i pełni z świetnym biszkoptowym finiszem.
Bardzo udane piwo
17 paź 2017, 10:23

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.