

#22 MiniMax Hopzoil AIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	3 kg (58.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (27.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (6.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Idaho 7	20 g	15 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	40 g	3 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	40 g	3 min	12.7 %
Na zimno	Hopzoil Majik Twisted Fruitbomb (1mililitr)	1 g	0 dni	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	9 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	8 min
Inne	Witamina C	1.6 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza	90 g	Butelkowanie	---
Inne	Hopzoil Majik Twisted Fruitbomb (1mililitr)	1 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Fatal error. O ile olejek może się sprawdzić jako podbicie aromatu przy normalnie robionych piwach to jako całkowite zastępstwo whirlpoola/na zimno jest do niczego. W aromacie sama chemia, stara szmata, stary pop corn, dramat. Edit - po 4 tygodniach od zabutelkowania jest trochę lepiej, dupy nie urywa, ale daje się pić, aromat też się znacznie poprawił.

WARKA 22

09.05.2021

Piwo z zacieraniem słodów (18 litrów fermentowało)

MiniMax Hopzoil IPA

Słód Simpsons Golden Promise 3 kg 21 zł

Słód Strzegom Pilznieński 1,4 kg 0 zł (nagroda)

Słód Carapils 0,35 kg 2,5 zł

Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 2,5 zł

Chmiel Amarillo 60 g 0 zł (nagroda)

Chmiel Idaho 7 60 g 0 zł (nagroda)

Hopzoil Majik Twisted Fruitbomb 0 zł (nagroda)

Drożdże piwowarskie Fermentis Safale™ US-05 11.5 g 11 zł

(w sumie 37 zł)

do zacierania dodałem 9 gramów gipsu piwowarskiego, ph zacieru - 5,56, zacieralem w 18 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 22 litrów brzezki po filtracji, przed gotowaniem blg 12,2, po gotowaniu zostało 20,3 litra brzezki blg 14, strata na gotowaniu 1,7 litra, strata na przelewaniu 2,3 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 18 litrów brzezki, blg początkowe 14

Pomiar blg: po 5 dniach - 4 po 18 - 3,6

Straty na mierzeniu blg 0,3 litra

Nie zbierałem gęstwy - nie przelewałem na cichą

Nie dodawałem chmielu na zimno

Filtrowałem i butelkowałem po 18 dniach fermentacji

Straty przy filtrowaniu 2,5 litra (mogło być mniej - celowałem w 16 litrów do butelkowania)

Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (96 gramów - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,6 grama), do butelkowania zostało 16 litrów

Blg początkowe 14, końcowe 3,6, alk 5,7

18 dni na fermentacji

Butelkowałem 27.05.2021, do rozlewu dodałem 1 mililitr Hopzoila Majik Twisted Fruitbomb

31 butelek, ~1,7zł za butelkę

27 maj 2021, 15:46