

45. Tripel IPA

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **74**
- SRM **7.3**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.4 kg (79.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (4.7%)	79 %	22
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (4.7%)	78 %	100
Cukier	Cukier	0.5 kg (11.6%)	95 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Artefakty Trapistów	Ale	Płynne	1500 ml	FM

Notatki

- Ostatecznie 11l o brix ~18.

Start fermentacji w 18°C, łagodny start wręcz powolny, w drugim dniu temperatura swobodnie rośnie do 20 i 22 stopni, drożdże wychodzą z wiadra, założony blow off.

Czwartego dnia burzliwej gdy trochę zwalniała, dodany syrop 200g cukru białego w ok, 100-150ml wody zagotowane i przestudzone. Reakcja drożdży gwałtowna, wychodziły na spacer. Później już spokojnie.

Temperatura 22-20 stopni.

Notatka po półfinale warszawskich bitew piwnych:

Moim zdaniem piwo było za słodkie mimo wybranego szczepu, barwa trochę za ciemna. Silny aromat landrynkowy i trochę aldehydu.. Chmiele zbyt mało cytrusowe i idące w stronę ziołowości/kwiatów (zapewne wina amarillo) i wyjątkowo mocno zdominowane przez drożdże. Goryczka również zbyt niska.

Sędziowie potwierdzili to w metryczce.

11 paź 2017, 10:56