

## AUSTRALIAN - 22.10.2018

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **56**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (69.6%)	80 %	7
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.35 kg (6.1%)	73 %	120
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	1 kg (17.4%)	79 %	3
Ziarno	Carabelge	0.4 kg (7%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	25 min	16.5 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	25 min	18.1 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	20 min	16.5 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	20 min	18.1 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	15 g	0 min	16.5 %
Whirlpool	Vic Secret	15 g	0 min	18.1 %
Na zimno	Enigma (AUS)	25 g	3 dni	16.5 %
Na zimno	Vic Secret	25 g	3 dni	18.1 %

### Notatki

- Śrute wsypać do 66 stopni.  
Trzymać 70 minut w 65 stopniach.

na goryczkę dany na początku gotowania (70 minut) wyjęty po 25 minutach.

5g mech irlandzki 15 minut

burzliwa: 16-18 stopni. 7-10 dni  
cicha: 6-7 dni

25.10 9,2 refraktometr  
28.10 3,9 > 5 % 70%

13 > 6,6 50% 3,6% mało jeszcze

28.10 >> 30 gr. vic secret i na cichą  
31.10 >>> 30gr enigma + butelkowanie 5 sztuk 5-7 sztuk  
4.11 >>>> zlanie z nad chmielu.

refermentacja: 3g cukru na 0,5l piwa

8.11.2018 > napełnienie PARTY Kega 5l - 31gr cukru

vic secret: 18,1

Szczególnie polecana dla późnego chmielenia oraz chmielenie na zimno. Nadaje aromaty owoców tropikalnych z wyraźną dominantą pomarańczy. do piw typu single hop.

enigma: 16,5

Bardzo intensywny aromat słodkich owoców: maliny, truskawki - połączony z owocami tropikalnymi: mango, marakuja. Wyczuwalne również nuty białych winogron. połączenie odmian Galaxy i Nelson Sauvin.

goryczka - część od początku gotowania i druga część na 15' przed końcem gotowania - tylko chmiel goryczkowe;

smak - whirlpool (przy ok. 80 st) - ok 50g na 20l warkę;

aromat - na zimno - ok 50 g na 20l warkę;

czasem, robię bardziej na smak i wtedy daję 100g chmielu na whirlpool bez dodawania na zimno (też ciekawy efekt).

trzeba pokombinować, bo z reguły każdy ma swoje indywidualne preferencje smakowe.

next time dac mniej na goryczke

17 paź 2018, 14:10