

## Bluszcz ver 2.0

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **51**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **8.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.68 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilzneński	3 kg (100%)	80 %	4

Słód Pilzneński jest produkowany z jęczmienia browarnego jarego dwurzędowego, typu null-lox. Warunki zamaczania i kielkowania tego słodu są dobrane w taki sposób, aby sprzyjały jak najlepszej modyfikacji produktu. Temperatura dosuszania słodu wynosi zwykle 80-85°C. Słód pilzneński ma orzechowy, lekko słodki smak, który sprawia, że może być używany jako słód podstawowy w bardzo wielu rodzajach piw.

Zastosowanie: Do wszystkich typów piw lub whisky.

Specyfikacja słodu:  
Wilgotność: max. 5.0%  
Ekstrakt: min. 80.0% s.m.  
Barwa: 3 - 4.5 °EBC  
Białko: max. 11.5 % s.m.  
Azot rozpuszczalny: 600-750 mg/100g  
Wolny azot aminowy: 130-170 mg/l  
Beta-glukan: max. 200 mg/l  
Kruchość: min.80 %  
Siła diastyczna WK. min 250 s.m

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum (PL - 2017)	5 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum (PL - 2017)	5 g	45 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum (PL - 2017)	5 g	30 min	11.5 %

Gotowanie	Magnum (PL - 2017)	5 g	15 min	11.5 %
<p>Słynny Niemiecki, super goryczkowy chmiel. Szczególnie polecany do pilsów. Magnum doskonale sprawdza się do chmielenia na goryczkę szerokiej gamy lagerów i ale - włącznie ze wszystkimi rodzajami IPA. Wiodący aromat: cytrusowy, w szczególności wyczuwalna mandarynka</p> <p>Kwasy alfa: 12,1% Kraj uprawy: Polska Zbiór: 2017</p>				
Gotowanie	Citra (USA - 2018)	25 g	10 min	11.7 %
Gotowanie	Citra (USA - 2018)	25 g	1 min	11.7 %
Na zimno	Citra (USA - 2018) - burzliwa	25 g	3 dni	11.7 %
Na zimno	Citra (USA - 2018) - cicha	25 g	3 dni	11.7 %
<p>Chmiel aromatyczny Citra (USA) używany jest najczęściej do piw górnej fermentacji ze względu na aromat owoców tropikalnych, cytrusowych. Citra może być stosowana do chmielenia zarówno dla goryczki jak i aromatu. Z powodzeniem, żona go stosować do chmielenia "na zimno".</p> <p>Kwas alfa: 11,7% Kraj uprawy: USA Zbiór: 2018</p>				

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	20 ml	Fermentis
<p>Drożdże górnej fermentacji wyselekcjonowane w USA, polecane do wszelkich ale w stylu amerykańskim m.in. AIPA, Double IPA, APA. Drożdże pozwalają na uzyskanie dobrze zbalansowanego piwa z niską zawartością dwuacetylu o czystym smaku i rześkim odczuciu końcowym na podniebieniu.</p> <p>W Polsce używane z powodzeniem przez piwowarów domowych od 10 lat (wcześniej znane jako US-56) oraz przez większość browarów komercyjnych posiadających w ofercie amerykańskie wersje IPA.</p> <p>Parametry:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•kłaczkowanie i osiadanie: średnie</li> <li>•odfermentowanie: średnie</li> <li>•temperatura fermentacji: 12-25°C zalecana: 15-20°C</li> <li>•dozowanie: przeciętnie 11.5 g na 20 litrów piwa</li> <li>•opakowanie zawiera: 11,5 g</li> <li>•średnie odfermentowanie: 81%</li> </ul> <p>Gęstwy daje jedną łyżkę stołową.</p>				

## Notatki

- WODA I ZACIERANIE

Woda olsztyńska (Nagórki) średnio-twarda 15dH

Woda ma 7Ph

Suma składników mineralnych: 458 mg/l

Wapń: 88 mg/l

Magnez 10 mg/l

Sód: 8 mg/l

Potas: 4 mg/l

Wodorowęglany: 277 mg/l

Siarczany: 21 mg/l

Chlorki: 14 mg/l

Fluorki: 0,4 mg/l

11L zacieranie (podgrzana do 72°C).

11L wysładzanie (podgrzane do 80°C).

Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1°C na minutę.

### FILTRACJA I WYSŁADZANIE

Filtruje na fałszywym dnie.

Osiadanie złoża do filtracji około 10 minut.

Woda do wysładzania ma temperaturę około 80°C.

Zawracam mętną brzeczkę przednią do uzyskania klarowności (około dwukrotność podbicia czyli 8 litrów)

Wysładzam z prędkością 0,7 litra na minutę.

Wysładzam do 18L.

Filtrat zbieram trzylitrowymi partiami i od razu przelewam do zagotowywania w garze warzelnym.

#### WARZENIE I CHMIELENIE

Podgrzewam i warzę bez przykrywki.

Chmiel wrzucam do bezpośrednio do brzezki.

Chłodnicę wsadzam na 5 minut do dezynfekcji.

#### CHŁODZENIE I NAPOWIETRZANIE

Filtracja chmielin przez sita i 40L worek nylonowy.

Napowietrzam brzezkę blenderem przez 1 min.

#### FERMENTACJA I REFERMENTACJA

Fermentacja burzliwa 7 dni w temperaturze 17-20°C (jak drożdże się rozbijają to wrzucam chmiel).

Dekantacja.

Fermentacja cicha 7 dni z czego 3 ostatnie dni chmielenie na zimno.

Dekantacja i filtracja przez hopsider.

Rozlew.

Nasycenie CO2 na poziomie 2.2 (cukier biały).

Refermentacja 7 dni w temperaturze pokojowej.

27 cze 2019, 17:44