

## Brut IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **18**
- SRM **3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2 kg (44.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	1 kg (22.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki ryżowe	1 kg (22.2%)	85 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	15 g	5 min	16.3 %
Whirlpool	Citra	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Cascade	10 g	15 min	6 %
Whirlpool	Vic Secret	10 g	15 min	16.3 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Vic Secret	20 g	5 dni	16.3 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	7 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Po warzeniu zmętnienie brzezki i spory osad białkowy; po ok 24h od zlania brzezki, przed zadaniem drożdzy osady na dnie fermentora - zlano do nowego fermentora (strata ok 2l)  
Drożdże US05 dodano 2.03 (po około dobie od warzenia). Początkowe ok 12,5 BRIX

Glukoamylazę w płynie (ok 4 ml) dodano 6.03 przy poziomie 10 BRIX.

16.03 poziom BRIX ok 4 (O BLG). Dodano do fermentora chmiel. Planowane przetrzymanie w temperaturze pokojowej do 18.03 i na 72h do lodówki w temp. 3 stopnie.

Rozlew 21.03 z dodatkiem 165 g glukozy. Piwo klarowne.

\*\*\*\*

Glukoamylaza ok 5ml dodana na start fermentacji, zaraz po drożdżach. Fermentacja burzliwa od ok. 16 stopni przez tydzień podnoszona do ok 19, a w 2 tygodniu - do 20 stopni.

Po 2 tygodniach wciąż utrzymuje się gęsta piana drożdżowa na powierzchni.

Podniesienie temperatury do 21-22 stopni.

Po 17 dniach przelano na cichą, BRIS 3,5, BLG 0,00

Dodano 20 g citry oraz 38 g cascade na cichą

15 maj 2019, 10:01