

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**
- Wyszadzaj 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