

HB Belgian Double Rye Red IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **121**
- SRM **14.2**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (48.4%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1.5 kg (24.2%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (16.1%)	75 %	150
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.2%)	75 %	45
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	85 %	3
Płatki żytnie 500g				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	70 g	45 min	14 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	25 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	0 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	66 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Nie-Żyt-Ciężone - Belgian Duple Rye Red IPA - receptura z ćwierćfinałów "Złoty kalesonów" Browar Pijany Mrówkojad - Maciej B.

Skład zestawu:

- 3 kg słoju Pale Ale Strzegom
- 1,5 kg słoju żytniego Weyermann
- 1 kg słoju czerwonego Strzegom
- 0,2 kg słoju Abbey Malt Weyermann
- 500 g płatków żytnich
- 70 g chmielu Taurus
- 50 g chmielu Athanum - tymczasowo zamieniony na chmiel Centennial 50g
- 50 g chmielu Amarillo
- 50 g chmielu Chinook
- 50 g chmielu Columbus - tymczasowo zamieniony na Simcoe - 50g
- drożdże Fermentum Mobile - FM25 Klasztorna medytacja - Sprawdź termin minimalnej ważności

Poniżej zalecany sposób zacierania na 20-22l piwa:

- słoje wsypujemy do 15l wody o temperaturze 68oC,
- następnie przez 60 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 65-67oC,
- następnie przez 30 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 72-74oC,
- następnie podnosimy temperaturę do 78oC,
- wysładzanie w 12l wody o temperaturze 75oC.

Chmienie przez 60 minut:

- 15-tej minucie gotowania - 70g chmiel Taurus,
- w 35-tej minucie - 15g chmielu Columbus i 15g chmielu Athanum,
- w 50-tej minucie - 15g chmielu Amarillo i 15g chmielu Chinook,
- w 55-tej minucie - po 5g każdego z pozostałych chmieli
- w ostatniej minucie - 15g chmielu Athanum, 15g chmielu Columbus, 10g chmielu Amarillo, 10g chmielu Chinook
- chmienie na zimno pozostały chmiel, na 2-3 dni przed końcem cichej fermentacji.

Studzenie do temperatury poniżej 30oC, zadanie drożdży. Fermentacja burzliwa - 5-7 dni w temperaturze 16-18oC, następnie fermentacja cicha 2-4 tygodnie (można ją pominąć), rozlew do butelek. Po 4 tygodniach piwo jest gotowe do spożycia. Wyszło mi z tego jakieś 20 litrów o ekstrakcie 15, 5 stopni blg.

16 sty 2019, 23:56