

Izabella Pale Ale SMaSH

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **33**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	40 g	60 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	50 g	5 min	5.8 %
Na zimno	Izabella	80 g	2 dni	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- IZABELLA - niezwykle chmiel, który nazwę otrzymał na cześć księżnej Izabelli Czartoryskiej. Odmiana powstała z krzyżowania chmielu Lubelskiego z dzikim chmielem z terenów byłej Jugosławii. Została ona

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

zarejestrowana już 1988 roku jednak początkowo nie została należycie doceniona, gdyż klasyfikowana była jako odmiana goryczkowa i z czasem była wypierana przez chmiele o wyższej zawartości alfa kwasów. Jej areal zmniejszył się do tego stopnia że na Lubelszczyźnie zostało zaledwie kilka krzaków. Pawłowi Piłatowi z Polish Hops udało się reaktywować tą trochę zapomnianą odmianę i teraz dopiero możemy docenić nie tylko krótką, czystą niepozostającą goryczkę tego chmielu, ale przede wszystkim jego potencjał aromatyczny. Chmiel ten cechuje się przyjemnym .cytrusowo-sosnowym aromatem, możemy w nim odnaleźć nuty pomarańczy, cytryny, mirabelki, agrestu oraz delikatne aromaty kojarzące się z lasem iglastym.

10 mar 2019, 22:20