

Jucy Strong Pale Ale 13*BLG w kociołku Hopfengott 15L

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Malt	2 kg (58.7%)	81 %	5.9
Ziarno	Vienna Malt	0.6 kg (17.6%)	78 %	5.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.7%)	60 %	2
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.2 kg (5.9%)	78 %	20
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.11 kg (3.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	5 g	50 min	9.9 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	50 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	10 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	0 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	12.8 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	9.9 %

Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12.8 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	10 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pożywka/odżywka dla drożdży	10 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Fermentacja Burzliwa — 19 °C — 5 dni oraz podnoszenie temperatury przez ostatnie 3 dni burzliwej o 1°C do 22 °C

Nagazowanie: 2.4 CO2-vol

Profil wody

Ca²⁺ 101

Mg²⁺ 15

Na⁺ 31

Cl⁻ 89

SO₄²⁻ 159

HCO₃⁻ 108

30 maj 2021, 17:49

- ORYGINALNY PRZEPIS:

BrewZilla / RoboBrew 35L

75% wydajność

Objętość warki: 19 L

Czas gotowania: 60 min

Woda do zacierania: 20.04 L

Woda do wysładzania: 6.38 L

Całkowita ilość wody: 26.42 L

Objętość przed gotowaniem: 23.83 L

Gęstość przed gotowaniem: 1.046

Podsumowanie

Gęstość początkowa: 1.053

Gęstość końcowa (Ustalona): 1.007

IBU (Tinseth): 40

BU/GU: 0.76

Kolor: 9.5 EBC

Zacieranie

Mash 1 — 65 °C — 60 min

Mash Out — 75 °C — 10 min

Słody (4.431 kg)

2.659 kg (60%) — Muntons Maris Otter Malt — Ziarno — 5.9 EBC

753 g (17%) — Castle Malting Chateau Vienna — Ziarno — 5.5 EBC

665 g (15%) — Oats, Flaked — Ziarno — 2 EBC

222 g (5%) — Castle Malting Chateau Cara Blond — Ziarno — 20 EBC

133 g (3%) — Carapils/Carafoam — Ziarno — 4 EBC

Chmiele (200 g)

25 g (13 IBU) — Centennial 8.5% — Gotowanie — 10 min

25 g (18 IBU) — Mosaic 12% — Gotowanie — 10 min

25 g (4 IBU) — Centennial 8.5% — Aromat — 20 min hopstand @ 80 °C

25 g (6 IBU) — Mosaic 12% — Aromat — 20 min hopstand @ 80 °C

50 g — Centennial 8.5% — Chmiel na zimno — 3 dni

50 g — Mosaic 12% — Chmiel na zimno — 3 dni

Whirlpool / hop stand w 80 °C

Dodatki

1 szt — Yeast Nutrients — Gotowanie — 10 min

Drożdże

1 opak — Lallemmand Verdant 75%

Fermentacja

Burzliwa — 19 °C — 5 dni

Burzliwa — 22 °C (podnoszenie temperatury przez 3 dni) — 3 dni

Nagazowanie: 2.4 CO2-vol

Profil wody

Ca²⁺

101

Mg²⁺

15

Na⁺

31

Cl⁻

89

SO₄²⁻

159

HCO₃⁻

108

30 maj 2021, 17:49

- WARTO SPRÓBOWAĆ TEN PRZEPIS W WERSJI NA 40 minut GOTOWANIA. ZMIENIA SIĘ TEKSTURA PIWA
30 maj 2021, 17:49
- Przed samym momentem zagotowania się brzezki powstaje gęsta, kremowa piana. Warto jej nie usuwać tylko wmieszać z powrotem w brzezkę. To proteiny, które mają w sobie również smak.
30 maj 2021, 17:49
- Zamiast drożdży Verdant IPA można użyć US-05.
W idealnych warunkach gęstość początkowa to około 13.1BLG
a gęstość końcowa 2.1BLG
30 maj 2021, 17:50