

New England IPA16,2 Blg Homebrewing.pl

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **50**
- SRM **5**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **0 min**
- Temp **65.5 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65.5C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (23.1%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Ekuanot	10 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	60 min	10 %
Na zimno	Ekuanot	80 g	3 dni	14 %
Na zimno	Citra	80 g	13 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	13 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	34.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Notatki

- Przebieg zacierania
 - Wsyp płatki do 4l ciepłej wody, powoli podnieść temperaturę do 100 stopni, ciągle mieszając.
 - Dolej około 13l ciepłej wody i podgrzej całość do temp 70 stopni, a następnie wsyp wszystkie ześrutowane słady ciągle mieszając.
 - Gdy temp osiągnie 65-66 stopni, utrzyj ją przez 40 min.
 - Podgrzej zacier do 72 stopni i utrzyj ją przez 10 min lub do negatywnego wyniku próby jodowej.
 - Podgrzej zacier do 76 stopni i przenieś do filtracji. W trakcie filtracji dodaj do brzezki przedniej 10g chmielu Ekuantot.
 - Wysładzaj wodą o temp 76-78 stopni do uzyskania około 27-28l brzezki.

Gotowanie

Czas gotowania: 60 minut. Gotuj bez przykrycia.

Chmiel Mosaic dodajemy dopiero w 60 minucie gotowania i od razu wyłączamy podgrzewanie. Schładzamy brzezkę do temperatury 16-18 st. C. Od tej chwili trzeba zachować MASKYMALNĄ HIGIENĘ i przy kontakcie z brzezka i młodym piwem używać tylko zdezynfekowanego sprzętu. Schłodzoną brzezkę przelać do fermentora starając się pozostawić jak najwięcej chmielin w garnku. Napowietrz (ja używałem blendera z końcówką do ubijania machając nim i burząc brzezkę).

Fermentacja

Drożdże suche uwodnij przez 20 minut w 0,2l przegotowanej wody o temperaturze około 24 st. C i dodaj je do schłodzonej brzezki (uwadniaj w odkażonym kubku/pojemniku, nasyp drożdże na wierzch i nie mieszaj, zakryj odkażonym sreberkiem, po 20 minutach dodaj do piwa. A najlepiej dodać drożdże po prostu bezpośrednio do brzezki po jej napowietrzeniu bez zabawy w uwadnianie jeśli wiemy, że są świeże, bo uwadnia się po to żeby zobaczyć, czy zaczną pracować). Jeśli używasz drożdży płynnych starter wlej do fermentora. Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze około 17-20 st. C. W trzecim dniu fermentacji burzliwej dodaj 80g chmielu Eukanot. Po około 7-9 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się np. mierząc zawartość ekstraktu przez trzy kolejne dni, jeśli nie spada piwo możesz przelać na cichą fermentację. Jeśli masz taką możliwość, cichą fermentację przeprowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą przez około 7 dni(przelewanie na cichą fermentację chyba nie ma sensu, można tylko zakazić piwo, a dużo osób w "nowej szkole" tego nie robi, tak jak uwadniania drożdży). Dwa dni przed planowanym rozlewem dodaj do młodego piwa chmiel Citra i Amarillo. Przed rozlewem dokładnie przefiltruj piwo, aby pozbyć się drobin chmielu.

Refermentacja i leżakowanie

Rozpuść 7g cukru lub glukozy na każdy litr piwa (czyli 140k jeśli uzyskałeś 20l piwa) w 200 ml wody, gotuj uzyskany syrop przez około 10 minut, ostudź. Syrop wlej do fermentora z kranikiem i przelej do niego piwo po cichej fermentacji, zadbaj o równomierne wymieszanie syropu z piwem. Piwo niezwłocznie butelkuj. Zalecane jest około 2-3 tygodnie leżakowania w butelkach.

24 wrz 2024, 13:37