

PILSKIE HOLLIDAY IN USA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **48**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **94 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **57.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (15.4%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Warrior	30 g	10 min	13.4 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6.8 %
Na zimno	Cascade	60 g	7 dni	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	fermentis

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Wsyp sól do 15L wody w temp. 53°C 10min
 Podgrzać do 68°C wyłączyć palnik 30min pod przykryciem
 Podgrzać do 74°C wyłączyć palnik 40min mieszać często i pilnować temp. co jakiś czas krótko podgrzać do 72°C
 Podgrzać do 78°C 10 min KONIEC
 Przenosić do wysładzania
 Wysładzać 18L wody, wiadro ze słodem ustawiłem nad garnkiem warzelnym i wysładzałem bezpośrednio do niego.
 Zawróciłem 6L brzezki i WIADRO WYPEŁNIŁEM PO BRZEGI WODĄ I ZACZAŁEM WYSŁADZAĆ.
 brzezka przednia po zawróceniu na początku wysładzania miała 21,5°brix
 WYSŁODZONĄ BRZECZKĘ OD RAZU PODGRZEWAM DO GOTOWANIA
 wyszło mi 29,5L 15°brix
 Po 40 min gotowania 17.5°brix /ok.27L
 Dołałem 0,7l wody
 Chłodzę brzezkę z zanurzoną zamrażniętą butelką 2L
 Podczas przelewania do fermentora filtruję rajstopom
 Solidnie napowietrzyłem brzezkę mikserem - utworzyło się 5cm piany w wiadrze.
 gęstwę poczęstowałem 90ml świeżej brzezki i zostawiłem w temp pokojowej.
 Wyszło mi 24L/15,8° Brix
 6H (6:40 - 12: 47) zostało ogarnąć ten syf :)
 Ok. 200ml gęstwy US-05 zadane o 14:00 temp. brzezki niestety 24°C wiadro na balkonie
 przy butelkowaniu wyszło 8.3°brix czyli ~ OB: 15,2°P / 1,063
 CB: 3,2°P / 1,013
 ABV: 6,7%
 w smaku zielone piwo jest bdb cytrusy i chmiel goryczka bardzo wysoka trochę zrównoważona słodkim smakiem słodowym
 po 20 dniach od zabutelkowania smak się ułożył jest bardzo smaczne.
 11 gru 2019, 12:51