

R AIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **52**
- SRM **9.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **16.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny R	2.5 kg (86.2%)	85 %	26
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Extra Light R	0.4 kg (13.8%)	95 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cashmere R	15 g	22 min	8.4 %
Gotowanie	Motueka R	10 g	22 min	5.6 %
Gotowanie	Citra R	10 g	22 min	12.6 %
Gotowanie	Cashmere R	15 g	12 min	8.4 %
Gotowanie	Motueka R	10 g	12 min	5.6 %
Gotowanie	Citra R	10 g	12 min	12.6 %
Gotowanie	Cascade PL R	10 g	12 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL R	10 g	1 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti R	10 g	1 min	1.8 %
Na zimno	Cascade PL R	30 g	6 dni	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Degustacja 07.08.2022 - 148 dni od rozlewu

- Wygląd: barwa złocista, miedziana, jak miód gryczany, lekko opalizująca. Dostyć klarowne, piana wysoka, długo utrzymująca się. Pozostawia wyraźny lacing. Po otwarciu gushing i nadmierna pienistość.
<https://drive.google.com/file/d/1OHhD7RBI5hUIQhxwnwnVtwxC9GFfGxwb/view?usp=sharing>

- Aromat: słodkie owoce - brzoskwinia, morela, gruszka, śliwka renkloda. Ponadto biszkopt, lekki karmel (karmelki), cukierki śmietankowe. Cytrusy gdzieś na 2-3 planie. Przede wszystkim dojrzała, słodka brzoskwinia. Nieco estrowe. Alkohol bardzo dobrze ukryty, w aromacie niewyczuwalne niechciane nuty.

- Smak: chmielowy, cytrusowy - grejpfrut i lekko ziołowy, ale bez konkretnej dominanty. Pojawiają się też słodkie owoce - melon/mango oraz nuty ziołowe. Słodowość i biszkopty na umiarkowanym poziomie. Całość zdominowana przez chmiele. W pierwszym odczuciu słodkie, ale z wytrawnym finiszem. Goryczka wysoka, ale nie bardzo wysoka - w typie ziołowym. Dość intensywna i krótka - niezalegająca czy męcząca. Również w smaku alkohol się ładnie schował, niewyczuwalne posmaki związane z zakażeniem.

- Odczucie w ustach: piwo pełne, gładkie, okrągłe. Nagazowanie na zbyt wysokim poziomie, po przelaniu mocno się speniło. Degustacja jest jednak już po niemal pół roku od butelkowania, więc chyba można wybaczyć :)

- Ogólne wrażenie: 8/10 bardzo udana próba. Aromat totalnie zdominowany przez brzoskwinie (wai-iti) i klimat świeżych, słodkich owoców. W smaku trochę zabrakło wyraźnych nut cytrusowych, chyba za dużo grzybów wpadło do barszczu. Na przyszłość można dodać mniej rodzajów chmielu do gotowania. Oprócz tego bardzo pijalne, konkretne piwo.
8 sie 2022, 01:23