

## R wheat ipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **49**
- SRM **4.2**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Extra Light R	0.2 kg (5.7%)	95 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt R	0.5 kg (14.3%)	80 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (28.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.6 kg (45.7%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial R	10 g	22 min	10 %
Gotowanie	Amarillo R	10 g	22 min	7.7 %
Gotowanie	Motueka R	10 g	12 min	5.6 %
Gotowanie	Amarillo R	20 g	12 min	7.7 %
Gotowanie	Centennial R	20 g	12 min	10 %
Gotowanie	Wai-iti R	20 g	1 min	1.8 %
Gotowanie	Cascade PL R	10 g	1 min	3.8 %
Na zimno	Cascade R	30 g	7 dni	6 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Degustacja 09.08.2022 - 121 dni od rozlewu

- Wygląd: barwa jasna, mętna, w kolorze tłoczonego soku jabłkowego. Bardzo nieklarowne. Piana wysoka, średnio i drobnopełcherzykowa, dość długo utrzymująca się. Pozostawia wyraźny lacing. Po otwarciu brak gushingu, ale pianistość zbyt duża.

<https://drive.google.com/file/d/1OqX25ITTQLffViAs1P9OcmrvpYtLI13o/view?usp=sharing>

- Aromat: świeży i taki słodko-kwaśny. Owoce cytrusowe - przede wszystkim grejpfrut, i limonka. Ponadto mango, może mandarynka, delikatne estry i lekkie nuty zbożowe. Alkohol bardzo dobrze ukryty, w aromacie niewyczuwalne niechciane nuty.

- Smak: chmielowy-cytrusowy: grejpfrut, limonka, cytryna, gorzka pomarańcza i nieco zbożowy. Pojawiają się też nuty słodkich owoców - gruszki/melona, czy nawet landrynek owocowych. Całość zdominowana przez chmiele. W pierwszym odczuciu słodko-kwaśne, z wytrawnym finiszem. Goryczka średnia do wysokiej, szybka i niezalegająca. W smaku alkohol się ładnie schował, niewyczuwalne posmaki związane z zakażeniem.

- Odczucie w ustach: piwo pełne, gładkie, kremowe. Słód pszeniczny i płatki owsiane zrobiły co trzeba. Bardzo pijalne, nieprzeięte w żadną stronę. Nagazowanie jednak nieco za wysokie, po przelaniu nadmiernie się spieniło.

- Ogólne wrażenie: 8/10 wyszło naprawdę fajne piwo. Aromat zdominowany przez cytrusy z nutami zbożowymi/ziarna. Wraz z ogrzewaniem mam wrażenie, że piwo tylko zyskuje. Smak chmielowy również intensywny, bardzo fajnie współgra z pszeniczną słodowością. Bardzo pijalne, konkretne piwo. Zdecydowanie warte powtórzenia.

10 sie 2022, 00:42