

Red IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **67**
- SRM **18.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (75%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (9.4%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (9.4%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg (4.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.08 kg (1.5%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	1 min	13 %
Na zimno	Amarillo	60 g	14 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	14 dni	6 %

Drożdże

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

Notatki

- Słód śrutowany w młynku do kawy, error nie do powtórzenia więcej.

Po wysładzeniu odebrałem 30l brzezki podczas gdy z zacieru płynęło jeszcze 7 blg.

Kosmiczne straty bo z tych 30l po chmieleniu wyszło 19l nastawnej. O dziwo blg w punkt bo 15 bez dolewania, natomiast odparowywanie to już inna kwestia.

Wynik końcowy:

Z 30l brzezki po chmieleniu wyszło 19L brzezki nastawnej, fermentacja w 20C

Burzliwa - 13 dni, zeszło do 3,5 Blg i tu poważny Error:

Po sprawdzeniu Blg po 10 dniach zeszło do 5, następnie po kolejnych trzech dniach do 3,5 i zlałem na cichą bez sprawdzenia czy zakończyła się już fermentacja. (granaty bardzo możliwe).

Cicha i chmielenie na zimno trwały 14 dni. W tym czasie blg spadło do 1. pozostało 18L.

Do refermentacji 110g cukru. Sporo strat przy butelkowaniu.

Wyszło 34 butelki 0,5L.

2 sie 2016, 11:54

- Problemy przy zlewaniu piwa do refermentacji, zaciągnąłem dużo chmielin. Następnym razem zastosuję wężyk w oplocie.

Za wysoka temperatura zadania drożdży - 23C. Cierpliwie czekaj aż wystudzi się do 18C.

Piwo mętne, powiedziałbym że nawet błotniste, podczas butelkowania. po tygodniu mętność zdecydowanie mniejsza.

Kolor marny.

2 sie 2016, 11:54