

SMaSH - Citra (Pale Ale)

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **36**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **8.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 80C**
- Wyladzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	3 kg (100%)	80 %	7

WODA I ZACIERANIE

Woda Saguaro źródłana niegazowana (Lidl).

11L zacieranie.

11L wysładzanie.

Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1°C na minutę.

Ph zacieru sprawdzam po 15 minutach i koryguje do 5,2Ph (kwas fosforowy).

Ph wody do zacierania 5,2Ph. (korekta kwasem fosforowym)

FILTRACJA I WYSŁADZANIE

Filtruje na fałszywym dnie.

Do kadzi filtracyjnej wlewam 4L wody do podbicia.

Osiadanie złoża do filtracji około 10 minut.

Woda do wysładzania ma temperaturę około 80°C.

Zawracam mętną brzecznię przednią do uzyskania klarowności.

Wysładzam z prędkością 0,7 litra na minutę.

Wysładzam do 18L.

Filtrat zbieram trzylitrowymi partiami i od razu przelewam do zagotowywania w garze warzelnym.

WARZENIE I CHMIELENIE

Podgrzewami i warzę z lekko uchyloną pokrywką (ma wrzeć intensywnie)

Chmiel wrzucam do hopspidera.

Chłodnicę wsadzam na 5 minut do dezynfekcji.

CHŁODZENIE I NAPOWIETRZANIE

Chłodzę szybko do 80°C i robię hopstand na 20 minut.

Napowietrzam brzecznię mieszadłem na wkrętarcę.

FERMENTACJA I REFERMENTACJA

Fermentacja burzliwa 7 dni w temperaturze 19-22°C (dekantacja).

Fermentacja cicha 7-14 dni w temperaturze 19-22°C (ostanie 7 dni chmielenie na zimno, clodcrash, dekantacja z filtracją przez hopspider i rozlew).

Nasycenie CO2 na poziomie 2.3 (cukier biały).

Refermentacja 14 dni w temperaturze pokojowej.

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	1 min	12.5 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12.5 %

Zastosowanie: aromat/goryczka

Zawartość alfa kwasów 12,5%

Pochodzenie: USA/2018

Chmiel ten charakteryzuje się silnie cytrusowym aromatem co sprawia, że jest bardzo chętnie stosowany do piw typu Amerykańskiego. Wysoki poziom alfa-kwasów powoduje, że może być z powodzeniem stosowany do chmielenia na goryczkę. Jest również bardzo często stosowany do chmielenia na zimno, gdzie daje bardzo ciekawe efekty.

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile

Typ fermentacji : górna
Zakres temperatur fermentacji : 16-22 st.C
Stopień odfermentowania : 73-77 %
Flokulacja : niska/średnia
Tolerancja alkoholu w piwie : 11% ABV
Profil smakowy : czysty i świeży w smaku szczep uwydatniający w gotowym piwie chmielowość jak również i słodowość. Polecany do wszystkich amerykańskich piw typu ale.
Szczep polecany do piw w stylach : APA, AIPA, American Stout, American Amber Ale
Profil szczepu zbliżony do : WYEAST 1056 American Ale™

Jedna łyżka stołowa to 20ml.

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas fosfrowy (zacieranie)	10 g	Zacieranie	61 min
Dodaje od razu po wrzuceniu ziarna.				
Czynnik do wody	Kwas fosfrowy (wysładzanie)	25 g	Zacieranie	61 min
Dodaje już przed podgrzewaniem.				
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	61 min
Gips dodaje razem z ziarnem.				
Klarowanie	Whirlfloc T	2.5 g	Gotowanie	10 min
2,5g to jedna tabletką.				