

SMaSH - Munich II Amarillo

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **9.3**
- 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 **18.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.68 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Monachijski II	3 kg (100%)	80 %	22

Słód pochodzi ze słodowni Viking Malt w Strzegomiu. Słód monachijski jest produkowany w suszarni ze słodu zielonego, w podobnej technologii co słód pilzneński, jednak wymagający znacznie więcej wysiłku przy słodowaniu i suszeniu. Proces słodowania jest zmodyfikowany o wyższe wilgotności końcowe (nawet powyżej 48%), gdzie temperatury w bębnie dochodzą do 40°C. Suszenie słodu odbywa się w temp. 105°C. Daje to w efekcie tak cenione cechy tego słodu, jak głęboki, bursztynowy kolor i specyficzny aromat. Zakres barw dla tego słodu produkowanego w Słodowni Strzegom wynosi 12-24 °EBC. Nadaje się do produkcji piw typu Dark Lagers, Dark Beer, Stout, Dark Ale, Amber. Wysoka temperatura procesu w porównaniu ze słodem pilzneńskim skutkuje wyraźnym ograniczeniem działania enzymów.

Zastosowanie: Słód Monachijski jest idealnym słodem do piw ciemnych typu Lager, Bock i innych piw specjalnych, podkreślając ich pełny smak. Przy przygotowywaniu receptury warzenia należy wziąć pod uwagę ograniczone działanie enzymów w tym słodzie.

Specyfikacja słodu:
Wilgotność: max. 5.0 %
Ekstrakt: min. 78.0 % s.m
Barwa: 20-24 °EBC
Białko: max. 11.5 % s.m.
Wolny azot aminowy: min. 120 mg/l

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo (USA - 2017)	5 g	60 min	8.3 %

Gotowanie	Amarillo (USA - 2017)	5 g	45 min	8.3 %
Gotowanie	Amarillo (USA - 2017)	5 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Amarillo (USA - 2017)	5 g	15 min	8.3 %
Gotowanie	Amarillo (USA - 2017)	5 g	10 min	8.3 %
Gotowanie	Amarillo (USA - 2017)	25 g	1 min	8.3 %
Na zimno	Amarillo (USA - 2017)	50 g	3 dni	8.3 %

Niezwykła odmiana chmielu uniwersalnego AMARILLO to chmiel uniwersalny o dobrze zbalansowanej goryczce dzięki dużej zawartości alfa kwasów i wysublimowanemu aromacie cytrusowym. Niespotykane aromaty owoców cytrusowych i tropikalnych. AMARILLO może być stosowana do chmielenia piwa zarówno dla goryczki jak i aromatu. Często stosowany jest do chmielenia "na zimno" podczas cichej fermentacji.

Aromaty: owoce tropikalne, cytrusy
Alfa kwasy: 8,3%
Kraj uprawy: USA
Zbiór: 2017
Granulat: T-90

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Słynne drożdże angielskie, wybierane ze względu na dużą szybkość fermentacji i zdolności do wytwarzania bardzo zwartego osadu na koniec fermentacji, co ułatwia klarowanie piwa. Drożdże rekomendowane do produkcji szerokiego zakresu piw typu ale, uznawane za uniwersalne. Szczególnie nadają się do piwa kondycjonowanego w beczkach i do fermentacji w zbiornikach cylindryczno-stożkowych. Im wyższa temperatura tym bardziej owocowo-estrowy charakter piwa

Parametry:

- klączkowanie i osiadanie: silne
- odfermentowanie: średnie
- temperatura fermentacji: 12-25°C, zalecana: 15-20°C
- dozowanie: przeciętnie 11.5 g na 20 litrów piwa
- opakowanie zawiera: 11,5 g
- średnie odfermentowanie: 75%

Notatki

- WODA I ZACIERANIE
Woda olsztyńska (Nagórki) średnio-twarda 15dH
Woda ma 7,0-7,4Ph

Suma składników mineralnych: 458 mg/l
Wapń: 88 mg/l
Magnez 10 mg/l
Sód: 8 mg/l
Potas: 4 mg/l
Wodorowęglany: 277 mg/l
Siarczany: 21 mg/l
Chlorki: 14 mg/l
Fluorki: 0,4 mg/l

11L zacieranie (podgrzana do 72°C).
11L wysładzanie (podgrzane do 80°C).
Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1°C na minutę.

FILTRACJA I WYSŁADZANIE

Filtruje na fałszywym dnie.
Osiadanie złoża do filtracji około 10 minut.
Woda do wysładzania ma temperaturę około 80°C.
Zawracam mętną brzeczkę przednią do uzyskania klarowności (około dwukrotność podbicia czyli 8 litrów)
Wysładzam z prędkością 0,7 litra na minutę.
Wysładzam do 18L.

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

WARZENIE I CHMIELENIE

Podgrzewam i warzę bez przykrywki.

Chmiel wrzucam bezpośrednio do brzezki.

Chłodnicę wsadzam na 5 minut do dezynfekcji.

FILTRACJA I NAPOWIETRZANIE

Filtracja chmielin przez sita i 40L worek nylonowy.

Napowietrzam brzezkę blenderem.

Drożdże uwadniam w 200 ml wody.

FERMENTACJA I REFERMENTACJA

Fermentacja burzliwa 14 dni w temperaturze 15-20°C (dekantacja, filtracja przez hopsider i rozlew).

Nasylenie CO₂ na poziomie 2.2 (glukoza).

Refermentacja 7 dni w temperaturze pokojowej.

4 lip 2019, 15:56