

SMaSH - Simcoe (Munich I) - drożdże babuni

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **7**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- 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 - Monachijski I	3 kg (100%)	80 %	14

WODA I ZACIERANIE

Woda olsztyńska (Nagórki) średnio-twarda 15dH
Woda ma 7Ph

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.
Ph zacieru sprawdzam po 15 minutach i koryguje do 5,4Ph (kwas fosforowy).
Ph wody do zacierania 5,4Ph. (korekta kwasem fosforowym)

FILTRACJA I WYSŁADZANIE

Filtruje na fałszywym dnie.
Osiedzenie złoża do filtracji około 10 minut.
Woda do wysładzania ma temperaturę około 80°C.
Zawracam mętną brzecznię przednią do uzyskania klarowności (około dwu krotność podbicia czyli 8 litrów)
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 bez przykrywki.
Chmiel wrzucam do bezpośrednio do brzeczki.
Chłodnicę wsadzam na 5 minut do dezynfekcji.

CHŁODZENIE I NAPOWIETRZANIE

Chłodzę szybko do 80°C i robię hopstand na 20 minut.
Filtracja chmielin przez 40L worek nylonowy.
Napowietrzam brzecznię mieszadłem na wkrętarcę.

FERMENTACJA I REFERMENTACJA

Fermentacja burzliwa 14 dni w temperaturze 17-19°C (dekantacja).
Fermentacja cicha 7 dni w temperaturze 17-19°C (ostanie 3 dni chmienie na zimno następnie filtracja przez hoppers 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	Simcoe (2018)	10 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Simcoe (2018) - Hopstand	40 g	1 min	11.7 %
Na zimno	Simcoe (2018)	50 g	7 dni	11.7 %

Chmiel ten charakteryzuje się cytrusowo-żywicznym aromatem, przy jednocześnie wysokiej zawartości alfa-kwasów co sprawia, że jest bardzo chętnie stosowany do chmielenia zarówno na goryczkę jak i smak/aromat piw typu Amerykańskiego.

Zastosowanie: aromat/goryczka
Zawartość alfa kwasów 11.7 %
Pochodzenie: USA/2018

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Drożdże babuni	Ale	Kultury	10 g	Piekarnia

Test zwyczajnych piekarskich drożdży.

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas fosfrowy (zacieranie)	2 g	Zacieranie	61 min
Dodaje w 15 minucie zacierania po zmierzeniu Ph (ml nie gramy).				
Czynnik do wody	Kwas fosfrowy (wystadzanie)	3 g	Zacieranie	76 min
Dodaje już przed podgrzewaniem (ml nie gramy).				
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	76 min
Gips dodaje razem z ziarnem.				
Klarowanie	Whirlfloc T	2.5 g	Gotowanie	10 min
2,5g to jedna tabletk.				