

TeaAPA #2 No. 1

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **36**
- SRM **7.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (49%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (11.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (19.6%)	79 %	22
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.5 kg (9.8%)	80.5 %	2
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (9.8%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	30 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Apollo	25 g	5 min	17 %
Na zimno	Apollo	25 g	4 dni	17 %
Na zimno	Centennial	25 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	herbata	100 g	Fermentacja cicha	1 dni
Inne	łuska ryżowa	50 g	Zacieranie	30 min

Notatki

- Piwo na cichą przelano na 2 fermentory.
W jednym dodano na 12 godzin przed rozlewem herbaty Sencha Hawajski Sen 90 gram
W drugim dodano na 6 godzin przed rozlewem herbaty 100g

KATEGORIA 18b

OPIS:

Ogólne wrażenia: Jasne, orzeźwiające i chmielowe piwo górnej fermentacji, dodatkowo podkreślone odpowiednią ilością słodowości, w celu uzyskania dobrego balansu i pijalności. Wyraźna obecność chmielu może odzwierciedlać klasyczne lub nowoczesne odmiany amerykańskiego lub pacyficznego chmielu o bardzo szerokiej charakterystyce. Umiarkowanie mocne, chmielowe, jasne amerykańskie piwo rzemieślnicze, na ogół dobrze zbalansowane, aby było bardziej przystępne niż nowoczesne amerykańskie IPA.

Aromat: Umiarkowany do mocnego aromatu chmielowego pochodzący z odmian amerykańskich lub pacyficznych z szerokim wachlarzem możliwych cech, włączając w to cytrusowe, kwiatowe, sosnowe, żywiczne, korzenne, owoców tropikalnych, pestkowych, jagodowych lub melona. Żadna z tych cech nie jest wymagana, jednak chmiel powinien być zauważalny. Słodowość niska do umiarkowanej, podkreśla chmielowy charakter i opcjonalnie może wносить specyficzne słodowe nuty (chlebowe, tostowe, herbatnikowe, karmelowe). Różne estry owocowe od umiarkowanych do żadnych. Chmielenie na zimno (jeśli stosowane) może wnieść nuty trawiaste, chociaż nie powinny być one nadmierne.

Wygląd: Błado-żółty do lekko bursztynowego. Umiarkowana, trwała piana w kolorze białym do złamanej bieli. Na ogół klarowne, jednak wersje chmielone na zimno mogą być nieco mętne, mgliste.

Smak: Umiarkowany do mocnego chmielowego charakteru, o najczęściej amerykańskim lub pacyficznym charakterze (cytrusowy, kwiatowy, sosnowy, żywiczny, korzenny, owoców tropikalnych, pestkowych, jagodowych, melonowy, itd.). Niski do umiarkowanego czysty charakter słodowy podkreślający chmielowość, opcjonalnie może wносить specyficzne słodowe nuty (chlebowe, tostowe, herbatnikowe). Balans jest zazwyczaj skierowany w stronę chmielowości i goryczki, a obecność słoju powinna to podkreślać a nie przeszkadzać. Karmel zazwyczaj nie występuje lub jest delikatny (ale jest akceptowalny o ile nie koliduje z chmielem). Estry owocowe od drożdży mogą być umiarkowane do żadnych, aczkolwiek wiele odmian chmielu jest wystarczająco owocowych. Goryczka umiarkowana do wysokiej z finiszem średnim do wytrawnego. Nuty chmielowe oraz goryczka często są zalegające, jednak posmak powinien być czysty i nie gryzący. Chmielenie na zimno (jeśli stosowane) może wnieść nuty trawiaste, chociaż nie powinny być one nadmierne.

Tekstura: Ciało średnio lekkie do średniego. Wysycenie umiarkowane do wysokiego. Ogólnie gładki finisz bez ściągania i gryzienia/szorstkości.

Komentarz: Nowe odmiany chmielu i sposoby jego użycia wciąż są rozwijane. Sędziowie powinni dopuszczać w tym stylu cechy nowoczesnych, jak i klasycznych odmian chmielu. Styl ten staje się czymś więcej niż międzynarodowym piwem rzemieślniczym, powstają lokalne adaptacje w wielu różnych krajach o wschodzącym rynku piw rzemieślniczych. Chmielenie może być różnorakie, od klasycznego dodawania na początku gotowania dla uzyskania dużej goryczki, do bardziej nowoczesnego, późnego chmielenia na bombę aromatyczną. Wszystkie wariacje są dopuszczalne.

Historia: Nowoczesna, amerykańska wersja rzemieślnicza jest adaptacją angielskiego Pale Ale, na co wskazują rodzime składniki (słód, chmiel, drożdże i woda). Przed eksplozją popularności piw w stylu India Pale Ale, była tradycyjnie najbardziej znanym i popularnym amerykańskim piwem rzemieślniczym.

Surowce: Słód pale ale, najczęściej północno amerykański dwu-rzędowy. Amerykański lub pacyficzny chmiel z szerokim zakresem dopuszczalnych cech. Amerykańskie lub angielskie drożdże górnej fermentacji (neutralne do lekko owocowych). Słody specjalne mogą wносить dodatkowe nuty i złożoność, ale ogólnie ich udział w zasypie jest stosunkowo niewielki. Słody wnoszące słodową treściwość, delikatną słodycz oraz tostowe lub chlebowe nuty są często stosowane (wraz z późnym chmieleniem na aromat) w celu odróżnienia różnych marek od siebie.

Podsumowanie: Najczęściej w jasnym kolorze, wolne od produktów ubocznych fermentacji i z mniejszą ilością nut karmelowych niż angielskie odpowiedniki. Kolor może się pokrywać z American Amber Ale. Jednak APA ogólnie ma bardziej czysty profil, mniej karmelu, mniej ciała i często więcej aromatów chmielowych. Mniej goryczki w balansie i alkoholu niż w American IPA. Bardziej zbalansowane i pijalne, jednocześnie mniej chmielowe i goryczkowe niż sesyjne, słabsze wersje American IPA (Session IPA).

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11,25 - 14,75 plato

Goryczka: 30 - 50 IBU

Ekstrakt końcowy: 2,5 - 3,75 plato

Barwa: 5 - 10 SRM

Zawartość alkoholu (vol.): 4.5 - 6.2%

12 maj 2019, 22:30