

Test1

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (35.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (17.9%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.6 kg (21.4%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.35 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (12.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	2 g	---	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	20 g	0 min	15.1 %
Na zimno	Southern Cross	20 g	14 dni	14 %
Na zimno	Citra	8 g	7 dni	12 %
Na zimno	Summit	20 g	7 dni	15.1 %
Na zimno	Southern Cross	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Summit	10 g	3 dni	15.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis

Notatki

- Zacieranie:

Wsyp płatki do 2l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do 100°C, ciągle mieszając. Następnie dolej około 5.5l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp wszystkie ześrutowane słody ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utrzymaj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.

4 mar 2019, 15:15

- Filtracja:

W trakcie filtracji dodaj do brzeczki 2g chmielu Citra. Wsładzaj wodą o temperaturze 76-78°C do uzyskania około 12.5l brzeczki.

4 mar 2019, 15:15

- Gotowanie:

Brzeczkę gotuj 60 minut. Po 60 minutach wyłącz podgrzewanie i dodaj 20g chmielu Summit. Brzeczkę szybko schładzamy do temperatury 16-18°C. Schłodzoną brzeczkę przelej do fermentora starając się pozostawić jak najwięcej chmielin w garnku. Napowietrz i dodaj starter drożdżowy lub gęstwę.

4 mar 2019, 15:15

- Fermentacja:

Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze około 18-20°C. W pierwszym dniu fermentacji burzliwej dodaj 20g chmielu Southern Cross. Po około 7-9 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się. Jeśli tak, to piwo możesz przelać na cichą do innego fermentora, bądź też zostawić w tym samym fermentorze. Jeśli masz taką możliwość cichą prowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą. Do młodego piwa dodaj 8g chmielu Citra i 20g Summit, a po 2 dniach dodaj 10g chmielu Southern Cross i 10g Summit. Piwo butelkuj po 5 dniach cichej fermentacji.

4 mar 2019, 15:15

- Rozlew:

Butelkujemy z użyciem około 60-70g glukozy.

4 mar 2019, 15:15

- Degustacja:

Piwo bardzo szybko nadaje się do degustacji, praktycznie po 2 tygodniach powinno być gotowe

4 mar 2019, 15:15