

## The Dealer Brokreacja - troche zmenione (wiecej słodu)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.1 kg (77.5%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg (13.8%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.35 kg (8.8%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.8 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	5.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	14.2 %
Na zimno	Chinook	35 g	7 dni	13 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	5.5 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	14.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- ZACIERANIE I WYSŁADZANIE

W zacieraniu Dealera nie ma wielkiej filozofii. Musicie tylko pamiętać o tym, by kupić płatki owsiane błyskawiczne. W innym wypadku czeka Was taniec z kleikowaniem – prosty, ale zupełnie zbędny.

Tradycyjnie więc wsypcie wszystkie słozy (i płatki) do ok. 10-12 litrów wody. Preferowane pH zacieru – 5,2.

68°C – przerwa maltozowa przez 60 minut

78°C – wygrzew przez 10 minut

I gotowe. Teraz miejcie w zanadru kilkanaście litrów wody (temperatura ok. 76 stopni) do wysładzania. Cel do uzyskania to ok. 23 l brzeczki o ekstrakcie ok. 10,5 Plato.

#### WARZENIE

W wypadku Pale Ale banał, choć pamiętajcie, że w garnku wyląduje sporo chmielu, zatem musicie zadbać o eleganckie filtrowanie. APA gotujemy godzinę, czekając aż brzeczka odparuje do ok. 20 l i osiągnie ekstrakt 12 Plato.

Schemat chmielenia w naszej propozycji przedstawia się następująco:

10 g CTZ – 60 minut

25 g Cascade – Whirlpool

25 g Citra – Whirlpool

Chmielenie na whirlpool pozwala zminimalizować goryczkowy wpływ chmielu, za to pięknie podbija aromat. Po odfiltrowaniu i schłodzeniu brzeczki (do ok. 18°C) zadajemy drożdże. Jedna saszetka świeżych US-05 powinna wystarczyć.

#### FERMENTACJA

Z fermentacją (w temperaturze ok. 18°C) nie powinniście mieć problemu, jeśli dysponujecie „ficzerami”, o których pisaliśmy na wstępie: zimną piwnicą lub lodówką z termostatem. Burzliwa fermentacja potrwa zapewne ok. 10 dni, mniej więcej do odfermentowania na poziomie 3,5 Plato.

Na leżakowanie (7 dni) wrzucamy jeszcze trochę chmielu:

35 g Equinox/Equanot\*

20 g Cascade

10 g Citra

\*Dla przypomnienia – Equinox jakiś czas temu zmienił nazwę na Equanot, ale w sklepach dla piwowarów domowych występuje głównie pod starą nazwą, więc stay tuned.

#### ROZLEW

Po zakończeniu fermentacji wlewamy naszego Dealera do butelek. Stawiamy na solidne nagazowanie – 105 g cukru na 20-litrową warkę będzie OK. Po 2-3 tygodniach refermentacji jedynym słusznym miejscem dla American Pale Ale będzie Wasz brzuch. Na zdrowie!

6 paź 2020, 11:33