

WhatWillHoppenIn2017?

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmaltz Pale Ale Malt	5 kg (86.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (5.2%)	85 %	4
Ziarno	Bestmaltz Wiedeński	0.3 kg (5.2%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.4%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	25 min	6 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Gotowanie	Citra	15 g	2 min	12 %
Whirlpool	Cascade	40 g	10 min	6 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %

Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %
----------	---------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	6 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	---

Notatki

- Piwo wyklarowane - duże straty w objętości (zlewane ze środka ok 2/3). Bardzo smaczne!

3tygodnie w 7stopniach.

Klarowanie zelatyna, na zimno ~20 citry ~40 cascade

Na podstawie receptury sziszi (piwo.org)

Gips do wody zaciernej oraz do wody wysładzającej.

Niedopilnowany przełom - duże wykipienie wraz z chmielinami.

Po wykipieniu dorzucone ~15g Columbusa.

Po gotowaniu BLG 15,5 -> dolana Cisowianka 2,5L - BLG 14 z kawłakiem.

Piwo mętne - trochę nieprzyjemny zapach (DMS?) => Drożdże wysypane na powierzchnię, 12°C, fermentacja w pomieszczeniu 16-18°C.

13 sty 2017, 22:54