

Wild Ale/Pear Milkshake IPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **26**
- SRM **4.3**
- Styl **Specjalty Beer**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (44.4%)	80 %	7
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	1 kg (22.2%)	79 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	1 kg (22.2%)	81 %	5
Ziarno	Viking cara plus	0.5 kg (11.1%)	78 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Summer	30 g	5 min	6.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis
Amalgamation 2	Ale	Płynne	1000 ml	YeastBay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Pozrywka	5 g	Gotowanie	10 min
------	----------	-----	-----------	--------

Notatki

- Piwo rozlane do 2 fermentatorów:
 1. Konikal - 9L plus starter YeastBay amalgamation(4dni 250 ml plus 3 dni 1l). Temperatura okolo 21 stopni. Zadano drozdze okolo 21>00 24.0718. BLG 13,5. Fermentacja ruszyła po kilku godzinach, 25.07 doadalem platki z beczki po sherry olorosso, 10g gotowane 100ml wody 5 min.
13.08.18 - BLG: 2,8, butelkowanie okolo 9l 15.08.18.
29.8 Sprawdzilem BLG z zabutelkowanego piwa - 1 BLG
DREWNO NA CICHA NASTEPNYM RAZEM.

Dodano do:
2x0,33ml - 5
2x0,33ml - 10
2x0,33ml - 15

3.11.18 Aromat typowy dla brettow, ale za malo kontry na slody.

2. Wiadro. 0,5l zagotowanej wody z 300g laktozy. Dodano 10l brzezki - BLG 16. 21:00 24.07.18. Uwodnione drozdze US05 Safeale.
05.08.18:
2,5 kg obranych i pokrojonych gruszek zamrozilem i dodano bezposrednio do brzezki z 2 laskami wanilii.
Plus ekstrakt z migdalow do butelkowania.
14.8.18 Blg 0,4 z korekta laktozy. 2,4 z biorac pod uwage wskazania refraktometru z laktoza
21.8.18 50g mandarina bavaria.
20.8.18 2,7 - 1,9 zaczekacz butelkowaniem.
27.8.18 Hydrometr 3 - 3,2
Refraktometr - 8 - 2,7
Niestety gruszek nie czuc wogole. 1 kropla ekstraktu to za malo takze. Nie wyczuwalne w aromacie.
25 lip 2018, 01:34