

## IPArbatnik (Brown IPA)

---

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **12.7**
- Style **Brown IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **9.5 liter(s)**
- Trub loss **7 %**
- Size with trub loss **10.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **11 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **72 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **10.3 liter(s)**
- Total mash volume **13.2 liter(s)**

### Steps

- Temp **62 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **10.3 liter(s)** of strike water to **68C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **62C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **5.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **12.7 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	1.9 kg (64.8%)	80 %	6
Grain	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.6 kg (20.5%)	85 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ II	0.15 kg (5.1%)	79 %	20
Grain	Weyermann - Carafa III	0.03 kg (1%)	70 %	1400
Grain	Biscuit Malt	0.25 kg (8.5%)	79 %	45

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	21 g	20 min	11.6 %
Boil	Cascade	21 g	20 min	6 %
Aroma (end of boil)	lunga	17 g	1 min	11.6 %
Dry Hop	Cascade	16 g	3 day(s)	6 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Safale US-05	Ale	Dry	6 g	---
--------------	-----	-----	-----	-----

## Notes

- Degustacja po 30 dniach od warzenia i po 20 dniach w butelkach.

Z wyglądu piwo jest lekko mocno zamglone, jasno brązowe, ciepły odcień brązu. Piana niska wymuszana znika po chwili i nie zostawia w zasadzie lacingu.

Niewielkie syknięcie przy otwieraniu, żadnego wylatywania, zapach fajny, słodki, owoce, dojrzałe winogrona, ananas, spora słodycz słodowa, dość ładnie miesza się z chmielową słodyczą, jest nieco jak biszkoptowa. Po zamieszaniu wychodzi nuta drożdżowa, piwo za tydzień czy 2 będzie w sam raz. Po mocniejszym ogrzaniu wychodzi niestety nieco kwaskowa nuta drożdżowa, podobna do tej wyczuwalnej pod koniec fermentacji burzliwej. Nie dominuje ona zapachu ale doskwiera. nuta ta pojawia się także po ograniu, retronosowo w smaku.

W smaku sporo słodczy i wyczuwalna goryczka chmielowa, ale na zdecydowanie zbyt niskim poziomie. Wspaniała oleistość i gładkość, gorzki posmak odkłada się na bokach policzków w przełyku zaczyna dominować biszkoptowa, maślana słodycz, trochę jak ciasteczka maślane, albo słodka skórka od drożdżówki. ale to nie diacety, nie zjeżdżałe masło. Da się także wyczuć nutę alkoholu, zwłaszcza po ogrzaniu.

Uczucie w ustach pozostaje takie jak w smaku, czyli gorycz, taniniczność delikatna na bokach ust a w przełyku dominacja słodczy i wygładzenia.

*Mar 21, 2017, 7:57 PM*