

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