

Test1

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- Style **English IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **8.4 liter(s)**
- Total mash volume **11.2 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|--------------------------|-----------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pale Ale | 1 kg (35.7%) | 79 % | 6 |
| Grain | Strzegom Pilzneński | 0.5 kg (17.9%) | 80 % | 4 |
| Grain | Słód pszeniczny Bestmalz | 0.6 kg (21.4%) | 82 % | 5 |
| Grain | Płatki pszeniczne | 0.35 kg (12.5%) | 85 % | 3 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.35 kg (12.5%) | 85 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|----------------|--------|-----------|------------|
| First Wort | Citra | 2 g | --- | 12 % |
| Aroma (end of boil) | Summit | 20 g | 0 min | 15.1 % |
| Dry Hop | Southern Cross | 20 g | 14 day(s) | 14 % |
| Dry Hop | Citra | 8 g | 7 day(s) | 12 % |
| Dry Hop | Summit | 20 g | 7 day(s) | 15.1 % |
| Dry Hop | Southern Cross | 10 g | 3 day(s) | 12 % |
| Dry Hop | Summit | 10 g | 3 day(s) | 15.1 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 6 g | Fermentis |

Notes

- Zacieranie:

Wsyp płatki do 2l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do 100°C, ciągle mieszając. Następnie dolej około 5.5l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp wszystkie ześrutowane słody ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzyj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utrzyj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.

Mar 4, 2019, 3:15 PM

- Filtracja:

W trakcie filtracji dodaj do brzezki 2g chmielu Citra. Wystładzaj wodą o temperaturze 76-78°C do uzyskania około 12.5l brzezki.

Mar 4, 2019, 3:15 PM

- Gotowanie:

Brzezke gotuj 60 minut. Po 60 minutach wyłącz podgrzewanie i dodaj 20g chmielu Summit. Brzezke szybko schładzamy do temperatury 16-18°C. Schłodzoną brzezke przelej do fermentora starając się pozostawić jak najwięcej chmielin w garnku. Napowietrz i dodaj starter drożdżowy lub gęstwę.

Mar 4, 2019, 3:15 PM

- Fermentacja:

Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze około 18-20°C. W pierwszym dniu fermentacji burzliwej dodaj 20g chmielu Southern Cross. Po około 7-9 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się. Jeśli tak, to piwo możesz przelać na cichą do innego fermentora, bądź też zostawić w tym samym fermentorze. Jeśli masz taką możliwość cichą prowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą. Do młodego piwa dodaj 8g chmielu Citra i 20g Summit, a po 2 dniach dodaj 10g chmielu Southern Cross i 10g Summit . Piwo butelkuj po 5 dniach cichej fermentacji.

Mar 4, 2019, 3:15 PM

- Rozlew:

Butelkujemy z użyciem około 60-70g glukozy.

Mar 4, 2019, 3:15 PM

- Degustacja:

Piwo bardzo szybko nadaje się do degustacji, praktycznie po 2 tygodniach powinno być gotowe

Mar 4, 2019, 3:15 PM