

Wit

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **3.4**

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 **6.9 liter(s)**
- Total mash volume **9.2 liter(s)**

Steps

- Temp **55 C**, Time **20 min**
- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **2 min**

Mash step by step

- Heat up **6.9 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **55C**
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **2 min** at **76C**
- Sparge using **8.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **12.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	1.25 kg (54.5%)	80 %	4
Grain	Pszeniczny	0.45 kg (19.6%)	85 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	0.47 kg (20.5%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.125 kg (5.4%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	10 g	60 min	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Kolendra	3 g	Boil	5 min
Spice	Skórka pomarańczy Kamis	10 g	Boil	5 min

Notes

- Płatki pszenne i owsiane wrzucono do zagotowanej wody i przetrzymywano na wyłączonym palniku 20 min.

Wyszło 9,5 l - 12 BLG. Drożdże zadano 6.01.2018r.

18.02.2018r. - piwo bardzo pijalne, słodkie, pomarańczowo kwaśne, po słodyczy wchodzi wyraźna goryczka (jakby przyprawowa?). Fajnie zbalansowane, w posmaku pszeniczna słodycz i lekka pomarańcza. Aromat raczej słaby - jakby się postarać, to można wywąchać delikatną kolendrę i pomarańczę. Piana słaba, chociaż pozostaje cienki kożuszek do końca picia. Nagazowanie mogłoby być większe, ale dla mnie jest ok.

Powtórzyć na lato. :)

28.10.2018r.

Piwo całkowicie klarowne. Po pomarańczy i kolendrze w zapachu ani śladu. Więcej wyczuwalnych kwiatków, żywicości, słodkości, miodowości (Marynka??). W smaku jest lekko kwaskowate, trochę kolendrowe, goryczka delikatna - jednak bardziej pasuje do tak lekkiego piwa niż początkowo ta ostra. Nagazowanie dosyć mocne, odpowiednie. Piana średnia.

Na drugi raz zmienilibym chmiel, bo mam już dość słodkich kwiatków w zapachu. Chyba że to wina wysokiej temperatury fermentacji. Smak bardzo mi pasuje.

Jednak mimo wszystko lepiej pić świeże - po 1 miesiącu lub 2, ale goryczka musiałaby być wtedy mniej ostra, więc i tak inny chmiel niż Marynka.

Jan 6, 2018, 9:25 AM