

#45 Walter White

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **48**
- SRM **4.3**
- Style **White IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **22.5 liter(s)**
- Total mash volume **30 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**

Mash step by step

- Heat up **22.5 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **64C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Sparge using **16.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński | 6.5 kg (86.7%) | 81 % | 4 |
| Grain | Pszeniczny | 0.5 kg (6.7%) | 85 % | 4 |
| Grain | Żytni | 0.5 kg (6.7%) | 85 % | 8 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|-----------------|--------|--------|------------|
| Boil | Cascade | 50 g | 37 min | 8.7 % |
| Aroma (end of boil) | Equinox | 30 g | 5 min | 13.1 % |
| Aroma (end of boil) | Hallertau Blanc | 35 g | 5 min | 11 % |
| Aroma (end of boil) | Sorachi Ace | 30 g | 5 min | 13 % |
| Whirlpool | Equinox | 25 g | 0 min | 13.1 % |
| Whirlpool | Hallertau Blanc | 35 g | 0 min | 11 % |
| Whirlpool | Sorachi Ace | 25 g | 0 min | 10 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|----------------------|------|-------|---------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Slant | 1500 ml | Fermentum Mobile |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|------|-----------|--------|-----------|----------|
| Herb | Sencha EG | 54 g | Secondary | 5 day(s) |

Notes

- Drożdże:
FM52, I pokolenie
Starter: 5 dni, dwustopniowy (1,5l, po 3 dniach dodane 1l 10blg)
~godzinę przed zadaniem dodano świeżej brzezki
- do tego piwa poszło ~1,5l starteru
Odfermentowanie 82%

Zacieranie: staraliśmy się na wytrawnie, - 64 st., ale bywało bardzo różnie ze stabilnością temp. - mierząc samodzielnie na późnym etapie zacierania (po ok. godzinie) nad koszem zaciernym ~62-63 stopnie, następnie podniesiona do 72 (temp. nad koszem, w zacierze mogła być większa)
Zacieranie się przeciągnęło do ok. 1,5h.

Fermentacja burzliwa: 10dni
Temp fermentacji: od 17°C stopniowo do 22°C
Temp fermentacji cichej: okolice 18°C
Gęstość końcowa: 2,8 BLG (82% odfermentowania)

Hop rate (aromat, wh, zimno) : 16,5g/l
Hop rate na zimno: 12,5g/l - nieco za dużo przy wersji z herbatą.
Herba rate - 3 - 3,75g / liter piwa / 5 dni

Wersje (po ~8l piwa):
1. Sencha (24g)+ Chmiel na zimno
2. Sencha (30g) -
3. Chmiel na zimno
Dodatek chmielu: 40g HB | 22,5g E | 22,5g SA (3dni)

35g glukozy na ~8l

Wnioski przy butelkowaniu:

- (herba+chmiel) wyczuwalna gorycz prawdopodobnie herbaciana, herbata jest ale dość mocno ukryta pod niezbyt ułożonymi chmielami, notka na przyszłość: mniej chmielu przy tego rodzaju dodatkach.
- (herbata) bardzo podobna gorycz, herbata na pierwszym planie, dominuje piwo. Smak podobny do aromatu herbaty prosto z opakowania, z fajną pełnią słodową mimo niskiego odfermentowania (zastęga dodatku żyta?)
- (chmiel) bardzo dobry balans, brak goryczki od Senchi. W aromacie odchmielowym w tle lekka morela, brzoskwinia i jakaś ziołowość, trudne do sklasyfikowania
W każdym piwie czuć lekko rozgrzewający alkohol w przetyku (?)

3 miesiące od uwarzenia: wersja herbaciana SZTOS!
May 27, 2019, 9:00 PM