

# AIPA Nelson Souvin

---

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM **8.1**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **28 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **90 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.5 liter(s)**
- Total mash volume **22.5 liter(s)**

## Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **17.5 liter(s)** of strike water to **72.6C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **15.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale	4 kg (80%)	80 %	6
Grain	Weyermann - Caramunich II	0.5 kg (10%)	80 %	130
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10%)	80 %	3

## ZACIERANIE

Woda olsztyńska kranowa (Nagórki - średniotwarda 15DH)

Płatki pszenne błyskawiczne dodaje razem ze słodami.

Przy pierwszej przerwie po 30 minutach mieszam. (jeśli temperatura nie spadła poniżej 62°C nie dogrzewam zacieru)

Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1°C na minutę.

## FILTRACJA I WYSŁADZANIE

Osiadanie złoża do filtracji jakieś 10 minut.

Woda do wysładzania ma temperaturę około 80°C (17 litrów)

Zawracam mętną brzecznię przednią do uzyskania klarowności.

Wysładzam z prędkością 0,7 litra na minutę.

Filtrat zbieram czterolitrowymi partiami i od razu przelewam do zagotowywania w garze warzelnym.

## WARZENIE I CHMIELENIE

Podgrzewam warzę z lekko uchyloną pokrywką (ma wrzeć intensywnie)

Chmiel wrzucam bezpośrednio do brzeczki

Chłodnicę wsadzam na 5 minut do dezynfekcji.

## CHŁODZENIE I NAPOWIETRZANIE

Chłodzę szybko do 80°C i robię hopstand na 20 minut.

Po warzeniu filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L (wyciskam worek do sucha)

Napowietrzam brzecznię tym standardowym białym mieszadłem ze sklepów piwowarskich nałożonym na wiertarkę (końcówka mieszadła wychodzi przez otwór w pokrywie fermentora z którego wyjmuję tą gumkę do rurki fermentacyjnej i jazda na maksa przez 2 minuty na zamkniętej pokrywie bez obawy że coś chlupnie)

## FERMENTACJA I REFERMENTACJA

Fermentacja burzliwa 7 dni w temperaturze 19°C (dekantacja).

Fermentacja cicha 7-14 dni w temperaturze 19°C (ostanie 3 dni chmielenie na zimno, clodcrash, dekantacja z filtracją przez hopsider i rozlew).

Nasycenie CO<sub>2</sub> na poziomie 2.3 (cukier biały).

Refermentacja 14 dni w temperaturze pokojowej.

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Nelson Souvin (2018 - NZ)	15 g	60 min	11.2 %
Boil	Nelson Souvin (2018 - NZ)	15 g	30 min	11.2 %
Boil	Nelson Souvin (2018 - NZ)	30 g	10 min	11.2 %
Aroma (end of boil)	Nelson Souvin (2018 - NZ)	40 g	1 min	11.2 %
Dry Hop	Nelson Souvin (2018 - NZ)	50 g	3 day(s)	11.2 %

### NELSON SOUVIN (2018 - NZ)

Chmiel o właściwościach uniwersalnych. Opisywany przez piwowarów jako " Zapierający dech w piersiach " ze względu na złożoność olejków i wytwarzanego owocowego aromatu. Nuty białych winogron i słodkich owoców tropikalnych. Stosowany do piw specjalnych, piw górnej fermentacji.

Zawartość a-kwasów aktualnej partii: 11,2%

Zbiór: 2018

100% Chmiel T90 granulat

Kraj pochodzenia: Nowa Zelandia

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 Amerykański Sen	Ale	Slant	500 ml	Fermentum Mobile

Typ fermentacji : górna  
Zakres temperatur fermentacji : 16-22 st.C  
Stopień odfermentowania : 73-77 %  
Flokulacja : niska/średnia  
Tolerancja alkoholu w piwie : 11% ABV  
Profil smakowy : czysty i świeży w smaku szczep uwydatniający w gotowym piwie chmielowość jak również i słodowość. Polecany do wszystkich amerykańskich piw typu ale.  
Szczep polecany do piw w stylach : APA, AIPA, American Stout, American Amber Ale  
Profil szczepu zbliżony do : WYEAST 1056 American Ale™

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc T	2 g	Boil	5 min
2g to jedna cała tabletką				