

HOPxperiment no. 1 New Zealand

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **13**
- SRM **3.5**
- Style **American Pale Ale**

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 **15 %/h**
- Boil size **13.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **8.4 liter(s)**
- Total mash volume **10.8 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński | 2.4 kg (100%) | 81 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|-----------|--------|--------|----------|------------|
| Boil | Kohatu | 10 g | 5 min | 6.6 % |
| Whirlpool | Kohatu | 25 g | 20 min | 6.6 % |
| Dry Hop | Kohatu | 65 g | 1 day(s) | 6.6 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 10 g | Rehydracja!! |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------|-----------------|--------|---------|--------|
| Other | Wyeast Nutrient | 1.5 g | Boil | 10 min |

Notes

- Zacieranie w zakresie temp. 65-68 stopni.
Receptura jest na 10l piwa oczywiście jeżeli ktoś ma ochotę zrobić 20l to nie ma problemu tylko w takim wypadku należy dać 200g chmielu. Generalnie chmienie 10g/l.
10% chmielu na 5 minut
25% chmielu na whirlpool 20 minut zaczynając od ok. 80 stopni.
65% chmielu na cichą - max 2 doby w temperaturze 12-15 stopni.
Ewentualny cold crash wliczony w czas cichej fermentacji.

Należy pilnować aby najbardziej burzliwą fermentację przeprowadzać w temperaturze niższej niż 18 stopni. Po skończonej fermentacji należy zrobić przerwę diacetylową przez ok. dobę lub więcej. Nie przeginamy też w drugą stronę czyli nie fermentujemy w zbyt niskiej temperaturze (np. 13 stopni).

Dodanie pożywki jest opcjonalne.

Brzeczka trzeba solidnie napowietrzyć.

Suchary koniecznie uwodnić przed zadaniem. Dopuszczalne jest użycie Wyeast 1056 lub WLP 001.

Ze względu na sód pilzneński zaleca się gotować bez przykrywki. Również preferowane jest chłodzenie

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

chłodnicą a nie "przez noc" :)
Sep 21, 2020, 9:07 AM