

R AIPA

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **52**
- SRM **9.6**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **13 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **13.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **16.4 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|----------------|-----------------------------------|----------------|-------|-----|
| Liquid Extract | Bruntal ekstrakt słodowy jasny R | 2.5 kg (86.2%) | 85 % | 26 |
| Dry Extract | Dry Extract (DME) - Extra Light R | 0.4 kg (13.8%) | 95 % | 6 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|--------------|--------|----------|------------|
| Boil | Cashmere R | 15 g | 22 min | 8.4 % |
| Boil | Motueka R | 10 g | 22 min | 5.6 % |
| Boil | Citra R | 10 g | 22 min | 12.6 % |
| Boil | Cashmere R | 15 g | 12 min | 8.4 % |
| Boil | Motueka R | 10 g | 12 min | 5.6 % |
| Boil | Citra R | 10 g | 12 min | 12.6 % |
| Boil | Cascade PL R | 10 g | 12 min | 3.8 % |
| Aroma (end of boil) | Cascade PL R | 10 g | 1 min | 3.8 % |
| Aroma (end of boil) | Wai-iti R | 10 g | 1 min | 1.8 % |
| Dry Hop | Cascade PL R | 30 g | 6 day(s) | 3.8 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 11.5 g | Fermentis |

Notes

- Degustacja 07.08.2022 - 148 dni od rozlewu

- Wygląd: barwa złocista, miedziana, jak miód gryczany, lekko opalizująca. Dosyć klarowne, piana wysoka, długo utrzymująca się. Pozostawia wyraźny lacing. Po otwarciu gushing i nadmierna pienistość.
<https://drive.google.com/file/d/1OHhD7RBl5hUIQhxwnwnVtwxC9GFfGxwb/view?usp=sharing>

- Aromat: słodkie owoce - brzoskwinia, morela, gruszka, śliwka renkloda. Ponadto biszkopt, lekki karmel (karmelki), cukierki śmietankowe. Cytrusy gdzieś na 2-3 planie. Przede wszystkim dojrzała, słodka brzoskwinia. Nieco estrowe. Alkohol bardzo dobrze ukryty, w aromacie niewyczuwalne niechciane nuty.

- Smak: chmielowy, cytrusowy - grejprut i lekko ziołowy, ale bez konkretnej dominanty. Pojawiają się też słodkie owoce - melon/mango oraz nuty ziołowe. Słodowość i biszkopcy na umiarkowanym poziomie. Całość

zdominowana przez chmiele. W pierwszym odczuciu słodkie, ale z wytrawnym finiszem. Goryczka wysoka, ale nie bardzo wysoka - w typie ziołowym. Dość intensywna i krótka - niezalegająca czy męcząca. Również w smaku alkohol się ładnie schował, niewyczuwalne posmaki związane z zakażeniem.

- Odczucie w ustach: piwo pełne, gładkie, okrągłe. Nagazowanie na zbyt wysokim poziomie, po przelaniu mocno się spieniło. Degustacja jest jednak już po niemal pół roku od butelkowania, więc chyba można wybaczyć :)

- Ogólne wrażenie: 8/10 bardzo udana próba. Aromat totalnie zdominowany przez brzoskwinie (wai-iti) i klimat świeżych, słodkich owoców. W smaku trochę zabrakło wyraźnych nut cytrusowych, chyba za dużo grzybów wpadło do barszczu. Na przyszłość można dodać mniej rodzajów chmielu do gotowania. Oprócz tego bardzo pijalne, konkretne piwo.

Aug 8, 2022, 1:23 AM