

SMaSH - Simcoe (Munich I) - drożdże babuni

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **7**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **8.5 %**
- Size with trub loss **14 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **18.5 %/h**
- Boil size **18 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **10.5 liter(s)**
- Total mash volume **13.5 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **75 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **10.5 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **75 min** at **68C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **10.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **18 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Monachijski I	3 kg (100%)	80 %	14

WODA I ZACIERANIE

Woda olsztyńska (Nagórki) średnio-twarda 15dH
Woda ma 7Ph

Suma składników mineralnych: 458 mg/l
Wapń: 88 mg/l
Magnez 10 mg/l
Sód: 8 mg/l
Potas: 4 mg/l
Wodorowęglany: 277 mg/l
Siarczany: 21 mg/l
Chlorki: 14 mg/l
Fluorki: 0,4 mg/l

11L zacieranie (podgrzana do 72°C).
11L wysładzanie (podgrzane do 80°C).
Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1°C na minutę.
Ph zacieru sprawdzam po 15 minutach i koryguje do 5,4Ph (kwas fosforowy).
Ph wody do zacierania 5,4Ph. (korekta kwasem fosforowym)

FILTRACJA I WYSŁADZANIE

Filtruje na fałszywym dnie.
Osiedzenie złoża do filtracji około 10 minut.
Woda do wysładzania ma temperaturę około 80°C.
Zawracam mętną brzecznię przednią do uzyskania klarowności (około dwukrotność podbicia czyli 8 litrów)
Wysładzam z prędkością 0,7 litra na minutę.
Wysładzam do 18L.
Filtrat zbieram trzylitrowymi partiami i od razu przelewam do zagotowywania w garze warzelnym.

WARZENIE I CHMIELENIE

Podgrzewami i warzę bez przykrywki.
Chmiel wrzucam do bezpośrednio do brzeczki.
Chłodnicę wsadzam na 5 minut do dezynfekcji.

CHŁODZENIE I NAPOWIETRZANIE

Chłodzę szybko do 80°C i robię hopstand na 20 minut.
Filtracja chmielin przez 40L worek nylonowy.
Napowietrzam brzecznię mieszadłem na wkrętarcę.

FERMENTACJA I REFERMENTACJA

Fermentacja burzliwa 14 dni w temperaturze 17-19°C (dekantacja).
Fermentacja cicha 7 dni w temperaturze 17-19°C (ostanie 3 dni chmielenie na zimno następnie filtracja przez hoppers i rozlew).
Nasycenie CO₂ na poziomie 2.3 (cukier biały).
Refermentacja 14 dni w temperaturze pokojowej.

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Simcoe (2018)	10 g	60 min	11.7 %
Boil	Simcoe (2018) - Hopstand	40 g	1 min	11.7 %
Dry Hop	Simcoe (2018)	50 g	7 day(s)	11.7 %

Chmiel ten charakteryzuje się cytrusowo-żywicznym aromatem, przy jednocześnie wysokiej zawartości alfa-kwasów co sprawia, że jest bardzo chętnie stosowany do chmielenia zarówno na goryczkę jak i smak/aromat piw typu Amerykańskiego.

Zastosowanie: aromat/goryczka
Zawartość alfa kwasów 11.7 %
Pochodzenie: USA/2018

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Drożdże babuni	Ale	Culture	10 g	Piekarnia

Test zwyczajnych piekarskich drożdży.

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Kwas fosfrowy (zacieranie)	2 g	Mash	61 min
Dodaje w 15 minucie zacierania po zmierzeniu Ph (ml nie gramy).				
Water Agent	Kwas fosfrowy (wysładzanie)	3 g	Mash	76 min
Dodaje już przed podgrzewaniem (ml nie gramy).				
Water Agent	Gips piwowarski	4 g	Mash	76 min
Gips dodaje razem z ziarnem.				
Fining	Whirlfloc T	2.5 g	Boil	10 min
2,5g to jedna tabletk.				