

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 chmielenie 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

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