

APA Vic Secret

- Gravity **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **49**
- SRM **5.8**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **9 %**
- Size with trub loss **13 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **16 %/h**
- Boil size **17.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **8.8 liter(s)**
- Total mash volume **11.3 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **8.8 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **10.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **17.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale	2 kg (80%)	80 %	6
Grain	Weeyramnn - Pszeniczny ciemny	0.25 kg (10%)	80 %	18
Grain	Weyermann - Caramunich I	0.125 kg (5%)	80 %	100
Grain	Weyermann - Zakwaszający	0.125 kg (5%)	80 %	7

WODA I ZACIERANIE

Woda Saguaro mineralna niegazowana (Lidl):

Kationy:

Ca - 48,80 mg/l

Na - 4,25 mg/l

Mg - 3,70 mg/l

K - 0,47 mg/l

Aniony:

HCO₃ - 136,00 mg/l

SO₄ - 17,00 mg/l

Cl - 5,86 mg/l

F - 0,13 mg/l

9L zacieranie

11L wysładzanie

Garnek wstawiam do izolowanej lodówki.

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.

Zawracam mętną brzeczkę 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 i warzę z lekko uchyloną pokrywką (ma wrzeć intensywnie)

Chmiel wrzucam do hopspidera.

Chłodnicę wsadzam na 5 minut do dezynfekcji.

CHŁODZENIE I NAPOWIETRZANIE

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

Filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L.

Napowietrzam brzeczkę mieszadłem na wkrętarcę.

FERMENTACJA I REFERMENTACJA

Fermentacja burzliwa 7 dni w temperaturze 19-22°C

(dekantacja).

Fermentacja cicha 7-14 dni w temperaturze 19-22°C

(ostanie 7 dni chmienie na zimno, clodcrash, dekantacja

z filtracją przez hopspider 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	VIC SECRET (2018 - AUS)	5 g	60 min	18.4 %
Boil	VIC SECRET (2018 - AUS)	5 g	30 min	18.4 %
Boil	VIC SECRET (2018 - AUS)	10 g	10 min	18.4 %
Aroma (end of boil)	VIC SECRET (2018 - AUS)	40 g	1 min	18.4 %
Dry Hop	VIC SECRET (2018 - AUS)	40 g	3 day(s)	18.4 %

VIC SECRET (2018 - AUS)

Zastosowanie: aromat/goryczka

Zawartość alfa kwasów 18,4%

Pochodzenie: Australia/ 2018

Vic Secret jest nową australijską odmianą chmielu o wysokiej zawartości alfa kwasów wraz z owocowo tropikalnym aromatem i wyraźną dominantą pomarańczową (aromat bardzo podobny do aromatu odmiany Galaxy).

Sz szczególnie polecana dla późnego chmielenia oraz chmielenia na zimno.

Zdobyła już duże uznanie wśród browarów stosujących ją do piw typu single hop.

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 Amerykański Sen	Ale	Slant	300 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
Water Agent	Gips piwowarski	4 g	Mash	61 min
Gips dodaje na początku zacierania.				
Fining	Whirlfloc T	1.25 g	Boil	10 min
2,5g to jedna cała tabletką				