American IPA - The Alchemist

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **86**
- SRM **5.5**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **17.3 liter(s)**
- Total mash volume **23 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg *(78.3%)*	85 %	7
Grain	Weyermann - Vienna Malt	0.75 kg *(13%)*	81 %	8
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	0.4 kg *(7%)*	80 %	6
Grain	Weyermann - Light Munich Malt	0.1 kg *(1.7%)*	82 %	14

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Warrior	40 g	60 min	15.5 %
Boil	Mosaic	6 g	25 min	10 %
Boil	Amarillo	6 g	25 min	9.5 %
Boil	Mosaic	6 g	15 min	10 %
Boil	Amarillo	6 g	15 min	9.5 %
Boil	Citra	6 g	15 min	12 %
Boil	Cascade	6 g	15 min	6 %
Whirlpool	Citra	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Cascade	10 g	15 min	6 %
Dry Hop	Mosaic	25 g	2 day(s)	10 %
Dry Hop	Citra	25 g	2 day(s)	12 %
Dry Hop	Cascade	25 g	2 day(s)	6 %
Dry Hop	Amarillo	25 g	2 day(s)	9.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory

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

Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Notes

- https://brokreacja.pl/uwarz-sobie-the-alchemist/

  PS2. Dane przeliczone z dużego kotła na warkę 20l, przy wydajności na poziomie 80-85%.

  SKŁADNIKI
  Pisaliśmy to już wielokrotnie, ale podkreślimy też tutaj: w serii bazowej nie bawimy się w eksperymenty i stawiamy na nasze ulubione i sprawdzone składniki. W klasycznym AIPA bazą jest więc oczywiście słód Pale Ale, który w naszej recepturze praktycznie jako jedyny służy wyciśnięciu cukrów i enzymów z ziarenek. Pozostałe słody mają wpłynąć na kolor oraz wnieść posmak i skontrować wysoką chmielowość.

  Chmiele to także klasyka rewolucji. Goryczkę uzyskujemy głównie z Warriora (przypominamy – mamy do wyciągnięcia 85 IBU), zaś aromat i smak z ukochanej trójcy (Citra, Mosaic, Amarillo), wspartej przez dziadka Cascade. Całość fermentujemy neutralnymi drożdżami US-05, no bo jak inaczej?!

  ZACIERANIE I WYSŁADZANIE
  Ponieważ mamy do czynienia z East Coast IPA, celujemy w górne granice przerwy maltozowej, nawet 69ºC. Co ważne, na tym etapie w kotle zaciernym znajduje się wyłącznie słód Pale Ale. Pozostałe słody dodajemy w momencie podgrzewania i krótkiego wygrzewu.

  69ºC – przerwa maltozowa przez 60 minut (wyłącznie słód Pale Ale)
  78ºC – wygrzew przez 5 minut (dodajemy pozostałe słody)
  Do wysładzania przygotujcie sobie kilkanaście litrów wody. Wasz cel przed gotowaniem to ok. 23 litry brzeczki o ekstrakcie początkowym ok. 14,5 Plato i pH zacieru rzędu 5,2-5,5.

  WARZENIE
  W dzisiejszych czasach wszyscy skoncentrowani są na chmieleniu w czasie „chłodnych” części procesu powstawania piwa, ale klasyczne IPA wręcz powinno przytulić się z chmielem już w czasie gotowania. Tak też jest z Alchemikiem. Ostrożne dorzucanie zielonego cudu powinno dać pożądane efekty smakowe, bez atakowania drapiącą goryczką. Acz ta też się pojawi, wszak – jako się rzekło – kolega Alchemist ma 85 IBU.

  A oto schemat chmielenia na gorąco:

  40 g Warrior – 60 minut
  6 g Mosaic – 25 minut
  6 g Amarillo – 25 minut
  6 g Mosaic – 15 minut
  6 g Citra – 15 minut
  6 g Cascade – 15 minut
  6 g Amarillo – 15 minut
  10 g Cascade – Whirlpool
  10 g Citra – Whirlpool
  Cel po gotowaniu to uzyskanie 20l brzeczki o ekstrakcie 16-16,5 Plato. Po wyłączeniu palnika w te pędy chłodzimy płyn, odfiltrowujemy od części stałych, a następnie wlewamy do zdezynfekowanego fermentora. Drożdże zadajemy w temperaturze 17ºC.

  FERMENTACJA
  Na wstępie tego działu warto raz jeszcze podkreślić zasadę, która nigdy nas nie zawiodła. Jeśli baza piwa ma 16 lub więcej Plato, warto zaatakować ją gęstwą z drożdży lub przynajmniej dwiema saszetkami świeżo uwodnionych drożdży. US-05 nie mogą się zestresować, żeby nie bruździć nam estrami!

  Fermentację burzliwą utrzymujemy w temperaturze 18ºC, a po jej ustaniu, na dwa dni przez przelewem na leżakowanie, podnosimy ją do 21ºC, by drożdże mogły po sobie posprzątać.

  Drugi etap, leżakowanie, przeprowadzamy w temperaturze ok. 13-14ºC przez mniej więcej dwa dni. Chmiel dodajemy do kotła na dwa dni przed rozlewem,w następujących dawkach:

  25 g Mosaic
  25 g Citra
  25 g Cascade
  25 g Amarillo
  ROZLEW
  Gdy już Wasza wersja Alchemika sobie poleży, pla ją wlać do butelek. Naszym zdaniem 90 g cukru, rozpuszczonego w wodzie i dodanego do fermentora, wystarczy, by dobrze nagazować piwo. Pamiętajcie tylko o doskonałej sterylności procesu i unikaniu natlenienia!

  **

  Voila, gotowe!

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

Oct 27, 2021, 12:09 PM