

Oskar's recipe

White IPA 12 Blg

SUROWCE (ok. 9l piwa z 12l brzeczki):

- Stód pale ale Viking Malt - 1,25 kg
- Stód pszeniczny Viking Malt 0,75 kg
- Płatki pszenne - 0,5 kg
- Płatki owsiane - 0,2 kg
- Chmiel Mosaic - 25g
- Chmiel Centennial - 15 g
- Chmiel Columbus - 13 g
- Skórka gorzkiej pomarańczy Curacao - 15 g
- Kolendra - 5 g
- Aframon madagaskarski - 3 g
- Drożdże Gozdawa Fruit Blanche G1 - 10 g

ZACIERANIE:

- 67°C - 40 min
- 72°C - 15 min

CHMIELENIE:

- Columbus - 13g na 60 min
- Centennial - 15g przy wyłączeniu palnika
- Mosaic - 25g na cichą fermentację

FERMENTACJA:

- Burzliwa 10 dni w temp. ok. 21°C
- Cicha ok. 4-5 dni w niższej temp.

PRZEBIEG KROK PO KROKU:

1. Do garnka o pojemności 30 l wlać 3 l wody i wsypać płatki pszeniczne oraz owsiane.
2. Podgrzewamy wolno do wrzenia i gotujemy ok. 10 min.
3. Dolewamy ok. 5l zimnej wody i wsypujemy ześrutowane słody.
4. Ustalamy temperaturę na 67°C i utrzymujemy 40 min.
5. Podgrzewamy zacier na 72°C i utrzymujemy przez ok. 15 min.
6. W drugim garnku zaczynamy grzać wodę do wyśładzania do 78°C.
7. Przeprowadzamy próbę jodową i decydujemy czy zacierać dalej.
8. Podgrzewamy zacier do 78°C i przenosimy do filtracji (izolacja kadzi kocem).
9. Czekamy ok. 30 min, aż złoże się ułoży.
10. Wyśładzamy powoli wodą ok. 76°C do uzyskania ok. 12l brzeczki.
11. Gotujemy szklankę wody na starter drożdżowy, przykrywamy folią aluminiową i chłodzimy do ok. 20°C.
12. Gotujemy brzeczkę przez 60 min:
 - a) W 1 min wrzenie dodajemy 13g chmielu Columbus.
 - b) W międzyczasie dezynfekujemy fermentor i rurkę fermentacyjną.
 - c) W 55 min wkładamy chłodnicę.
 - d) W 60min dodajemy 15g chmielu Centennial oraz rozdrobnioną kolendrę i wyłączamy palnik.
13. Robimy starter drożdżowy, czyli dodajemy drożdży do przygotowanej wody.
14. Zaczynamy chłodzenie przy minimalnym ciśnieniu wody.
15. Pobieramy próbkę ok. 100 ml, ogrzewamy do 20°C i mierzymy BLG.
16. Chłodzimy brzeczkę do ok. 17-18°C, przelewamy do fermentora (napowietrzamy) i dodajemy drożdże.
17. Fermentujemy przez ok. 10 dni w temperaturze 19-21°C, a następnie mierzymy BLG.
18. Jeśli BLG jest odpowiednio niskie przelewamy na cichą, dodajemy 25g chmielu Mosaic i zostawiamy na kolejne 4-5 dni.
19. Po 4 dniach mierzymy BLG i decydujemy czy fermentować dalej.
20. Jeśli BLG nie spada to butelkujemy.
21. Refermentujemy glukozą w ilości 7g na każde 0,5l piwa.