

# Majstor Brkonja Columbus SMASH

Zagrijte vodu (13 l) u loncu na temperaturu 77°C.

Kada se doda slad temperatura pada na 66°C.

Dodajte zdrobljeni slad, miješajte temeljno sve dok niste sigurni da više nema slada koji je suh.

Temperaturu ukomljavaanja od 66°C treba držati 60 minuta.

Provjeravajte temperaturu sa termometrom.

Po potrebi možete dodati vruće ili hladne vode da dobijete željenu temperaturu.

Ukomljavaanjem se vrši konverzija škroba u šećer.

U drugoj posudi zagrijati vodu (17 l) na 76°C.

Nakon 60 minuta ukomljavaanja iscijediti sladovinu i isprati slad sa vodom (17 l) koja je prethodno zagrijana na 76°C.

U loncu sada imate tekućinu koja se zove sladovina. Slijedi postupak kuhanja sladovine i dodavanje hmelja.

Vrijeme kuhanja se broji od kada sladovina proključa.

Kuhanje na temperaturi od 100°C traje 60 minuta.

Prvi hmelj (Columbus 20 g), staviti nakon što sladovina proključa – držati 60 min.

Drugi hmelj (Columbus 30 g), dodaje se na 0 min tj. kada se plamenik ugasi – držati 15 min.

Sada je sladovinu potrebno što prije ohladiti na 18-20°C.

Kad je temperatura pala na oko 20°C može se dodati kvasac.

Prije dodavanja kvasca aerirati sladovinu.

Omogućite pivu da fermentira na kontroliranoj temperaturi (18-20°C), 7-10 dana.

Poslije fermentacije izmjerite završnu gustoću koja bi po receptu trebala biti 1.009.

I možete započeti flaširanje.

To uradite što je brže moguće da bi ste izbjegli oksidaciju.

U boce dodajte šećer potreban za sekundarnu fermentaciju (u prosjeku 3 grama na 0,5 l piva). Fermentacijom ovog šećera dolazi do karbonizacije piva.

Pivo sazrijeva u bocama na sobnoj temperaturi 10-ak dana.

Nakon toga se može piti.

Prije konzumacije ohladiti na oko 10°C.

Živjeli!!!



# Majstor Brkonja Columbus SMASH

American Pale Ale

Type: All Grain

Batch Size (fermenter): 22,00 l

Boil Size: 25 l

Boil Time: 60 min

End of Boil Volume 23 l

Final Bottling Volume: 20 l

Fermentation: Ale, Two Stage

Taste Notes:

Date:

Brewer:

Asst Brewer:

Equipment:

Brewhouse Efficiency: 72,00 %

Est Mash Efficiency 72,0 %

Taste Rating(out of 50): 30,0

## Ingredients

### Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
5,00 kg	Pale Malt, Homeboy (Badass) (9,0 EBC)	Grain	1	100,0 %
20,00 g	Columbus [14,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	2	33,9 IBUs
30,00 g	Columbus [14,00 %] - Aroma Steep 0,0 min	Hop	3	0,0 IBUs
1,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50,28 ml]	Yeast	4	-

## Beer Profile

Est Original Gravity: 1,050 SG

Est Final Gravity: 1,009 SG

Estimated Alcohol by Vol: 5,3 %

Bitterness: 34 IBUs

Est Color: 13 EBC

Calories: 427,1 kcal/l

## Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Light Body, No Mash Out

Sparge Water: 17 l

Sparge Temperature: 76 C

Adjust Temp for Equipment: TRUE

Total Grain Weight: 5,00 kg

Grain Temperature: 22,2 C

Tun Temperature: 22,2 C

Mash PH: 5,20

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 13,00 l of water at 77 C	66 C	60 min

Sparge Step: Fly sparge with 17,00 l water at 76 C

Mash Notes: Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

## Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle

Pressure/Weight: 108,65 g

Keg/Bottling Temperature: 21,1 C

Fermentation: Ale, Two Stage

Volumes of CO2: 2,3

Carbonation Used: Bottle with 108,65 g Table Sugar

Age for: 30,00 days

Storage Temperature: 18,3 C

Notes