

Majstor Brkonja IPA2

American IPA

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
2,50 kg	Pale Malt (Weyermann) (6,5 EBC)	Grain	1	42,4 %
2,50 kg	Vienna Malt (Weyermann) (5,9 EBC)	Grain	2	42,4 %
0,45 kg	Cara-Pils/Dextrine (3,9 EBC)	Grain	3	7,6 %
0,45 kg	Caramel/Crystal Malt - 60L (118,2 EBC)	Grain	4	7,6 %
30,00 g	Chinook [11,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	5	36,8 IBUs
30,00 g	Simcoe [12,00 %] - Boil 5,0 min	Hop	7	8,0 IBUs
30,00 g	Centennial [10,00 %] - Boil 5,0 min	Hop	6	6,7 IBUs
50,00 g	Simcoe [12,00 %] - Dry Hop 2,0 Days	Hop	10	0,0 IBUs
50,00 g	Centennial [10,00 %] - Dry Hop 2,0 Days	Hop	9	0,0 IBUs
1,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50,28 ml]	Yeast	8	-

Beer Profile

Est Original Gravity: 1,060 SG

Est Final Gravity: 1,012 SG

Estimated Alcohol by Vol: 6,3 %

Bitterness: 51,5 IBUs

Est Color: 20,2 EBC

Calories: 427,1 kcal/l

Mash Profile

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

Sparge Water: 15 l

Sparge Temperature: 76 C

Adjust Temp for Equipment: FALSE

Total Grain Weight: 5,90 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 16 l of water at 73 C	67 C	60 min

Sparge Step: Fly sparge with 15 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

Majstor Brkonja IPA2

Zagrijte vodu (16 l) u loncu na temperaturu 73°C.
Kada se doda slad temperatura pada na 67°C.
Dodajte zdrobljeni slad, miješajte temeljno sve dok niste sigurni da više nema slada koji je suh.
Temperaturu ukomljavanja od 67°C treba držati 60 minuta.
Provjeravajte temperaturu sa termometrom.
Po potrebi možete dodati vruće ili hladne vode da dobijete željenu temperaturu.
Ukomljavanjem se vrši konverzija škroba u šećer.

U drugoj posudi zagrijati vodu (15 l) na 76°C.

Nakon 60 minuta ukomljavanja iscijediti sladovinu i isprati slad sa vodom (15 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 (Chinook 30 g), staviti nakon što sladovina proključa – držati 60 min.
Drugi i treći hmelj (Simcoe 30g i Centennial 30 g), dodaju se na 5 min prije kraja kuhanja.
Nakon 60 min. ugasi plamen/izvor topline.

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 1.012.
Kada ste sigurni da je fermentacija završila stavljate u fermentor hmelj za suho hmeljenje -Dry Hop (Simcoe 50g i Centennial 50 g), držite ga 2-4 dana u fermentoru.
DODATNO: po mogućnosti prije suhog hmeljenja fermentor držati 1-2 dana na temperaturi 5-10 °C.
Nakon ovog procesa 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 oko 20°C, 10-ak dana.
Nakon toga se može piti.
Prije konzumacije ohladiti na oko 10°C.

Živjeli!!!