#SMASH APA

Citra



Method: **All Grain** Style:

American Pale Ale

Boil Time: 60 **min** Batch Size: **20 liters** (*fermentor volume*)

Boil Size: **26 liters** Efficiency: **75%** (*brew house*)

Pre Boil Gravity: **1.038** Original Gravity: **1.049**

Final Gravity: **1.011** ABV: **4,9%** IBU: **33** (*tinseth*)

Fermentables

Amount	Fermentable	PPG	°L	Bill %
4 kg	Weyermann Pale Ale	39	2.3	100

Hops

Amount	Variety	Type	AA %	Use	Time	IBU
5 g	Citra	Pellet	13	Boil	60 min	9.22
15 g	Citra	Pellet	13	Boil	15 min	13.73
30 g	Citra	Pellet	13	Boil	1 min	2.39
50 g	Citra	Pellet	13	Whirlpool	20 min	10.08

Yeast: Lallemand - LALBREW® NOTTINGHAM HIGH PERFORMANCE ALE YEAST

Ili LALLEMAND BRY-97

PRILAGODBA VODE 100% RO VODA

Amount	Name	Type	Use
3g	Kalcij klorid(listići) – 80% čistoća	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
4g	Magnezij sulfat	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
9g	Kalcijsulfat (gips)	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
1g	Kuhinjska sol	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water

Prilagodba vode za one koji kuhaju sa 100% RO filtriranom vodom.

Dragi Pivaru,

u paketu se nalaze svi potrebni sastojci za SMASH APA Citra. SMASH recepti su idealni za upoznavanje s aromama svake pojedine sorte hmelja. U ovom paketu smo spojili bazni slad i hmelj Citra koji donosi arome tropskog voća, manga i limete.

Za lakše kuhanje pripremili smo nekoliko kratkih crtica. Vodu zagrij nekoliko stupnjeva iznad željene temperature ukomljavanja. Preporučamo temperaturu ukomljavanja 66C. Dakle ovisno o sistemu, temperaturi okoline i samih sastojaka, potrebno je vodu zagrijati na oko 70C. Za željenu količinu 20l gotovog piva, potrebno je ukupno za ukomljvanje i ispiranje cca 30l vode. U cca 18 l vode pripremljene i zagrijane vode, polako sipati samljeveni slad i miješati lopaticom da se brašno iz slada ne zgruda. Provjeriti temperaturu komine i po potrebi dogrijati ili rashladiti. Ostaviti da se ukomljava 60 min.

Prije isteka 60 min ukomljavanja, u drugoj posudi zagrijati ostatak pripremljene vode (cca12 l) na oko 75C. Nakon isteka ukomljavanja od 60min, iscjediti sladovinu i isprati sa ostatkom pripremljene vode. Ukupno skupljenu sladovinu (trebalo bi skupiti oko 26l sladovine) staviti kuhati 60min. Vrijeme kuhanja počinje teći kada sladovina zakipi.

Prvo hmeljenje je odmah kada sladovina zakipi pri čemu se doda 5g hmelja. Iduće hmeljenje je 15g za zadnjih 15 minuta kipljenja sladovine te 30g u zadnjoj minuti od ukupno 60 minuta kipljenja sladovine. Finalno hmeljenje 50g je whirlpool dodatak, dakle nakon isteka kuhanja sladovine potrebno je ohladiti sladovinu na 80C i ubaciti 50g hmelja, ostaviti 20 min i nakon toga ohladiti dalje sladovinu. Ukoliko se koristi pumpa može se nakon ubacivanja hmelja na 80C početi s recirkulacijom i istovremeno nastaviti s hlađenjem sladovine.

Sladovinu je potrebno ohladiti na 18-20C, aerirati te dodati kvasac prema uputi s kvasca i ostaviti na kontroliranoj temperaturi od 18-20C sljedećih 10-15 dana.
Izmjeriti završnu gustoću (FG), te ako je u granicama recepta i nema vidljive fermentacije, točiti u boce sa dodanom dekstrozom. Preporuka 5-6g dekstroze /l piva. Začepiti i ostaviti na toplom oko 20C sljedećih minimalno 7 dana. Prije konzumacije ohladiti na 5 -10C za pravi užitak pijenja SMASH APA Citra

Uživaj u svojoj SMASH APA Citra!