

# Nihil novi sub sole 1.0

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **43**
- SRM **6**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **8 %/h**
- Boil size **26 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **24 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **14 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Malt - Wiedeński	5 kg (83.3%)	80 %	9
Grain	Viking Malt - Słód pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	80 %	6
Grain	Weyermann - Zakwaszający	0.3 kg (5%)	80 %	5
Grain	Płatki jęczmienne	0.2 kg (3.3%)	80 %	3

Temperatura 68°C podczas pierwszej przerwy zacierania jest wielkością wyjściową, której nie podtrzymuje przez 60 minut tylko swobodnie pozwalam opaść do tak mniej więcej 64°C. Mieszam zacier w 30 minucie. Temperatura podgrzania wody to 74°C.

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Amarillo (2018 - USA)	20 g	60 min	9.8 %
Boil	Amarillo (2018 - USA)	25 g	20 min	9.8 %
Boil	Amarillo (2018 - USA)	25 g	10 min	9.8 %
Boil	Amarillo (2018 - USA)	50 g	1 min	9.8 %

Hop stand 10 minut w 80°C.				
Dry Hop	Amarillo (2018 - USA) - cicha	80 g	4 day(s)	9.8 %
Chmiel wrzucam luzem do fermentora.				

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Gozdawa - Porter & Kvass	Ale	Dry	10 g	Gozdawa
Drożdże uwodnione w 200 ml wody na 30 minut przed zadaniem. Brzeczka natleniona blenderem. Fermentacja 2 tygodnie w temperaturze 22-26°C (10 dni burzliwej + 4 dni cichej).				

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Woda do zacierania (Olsztyńska - Nagórki - 7,3 pH)	18000 g	Mash	76 min
ml nie gramy				
Other	Woda do wysładzania (Olsztyńska - Nagórki - 7,3 pH)	16000 g	Mash	76 min
ml nie gramy				

## Notes

- 'Nihil novi sub sole sine communi consensu' oznacza: 'Nic nowego pod słońcem bez powszechnej zgody' - szlachta wymusiła na królach (w tym przypadku na Aleksandrze Jagiellończyku), aby każdy nowy dokument był zatwierdzony przez szlachtę, dzięki czemu król nie mógł samowolnie ustanowić prawa, które nie byłyby przychylne dla szlachty. Dzięki temu król nie mógł również wycofać wcześniej nadanych przywilejów.  
May 7, 2020, 12:15 AM