

Lite Hazy Polish Ale #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **19**
- SRM **4**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Castle Malting	2.5 kg (65.8%)	80 %	9
Ziarno	pszeniczny Soufflet	0.5 kg (13.2%)	80 %	5
Ziarno	płatki żytnie pełnoziarniste błyskawiczne	0.4 kg (10.5%)	70 %	1
Ziarno	płatki orkiszowe pełnoziarniste błyskawiczne	0.4 kg (10.5%)	70 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Sybilla (Polishhops) - granulát	10 g	100 min	4.6 %
Gotowanie	Sybilla (Polishhops) - granulát	20 g	20 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla (Polishhops) - granulát	50 g	5 min	4.6 %
Na zimno	Sybilla (Polishhops) - granulát	60 g	3 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	6 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy 75% wysładzanie	2 g	Zacieranie	70 min

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=KHXS3D>
Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO
70.0 0.0 131.0 115.5 64.2 37.369
Mash pH *: 5.57
SO42-/Cl- ratio: 0.6 Very Malty
4 maj 2020, 13:42