

Polish Brut IPA #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **2.6**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Premium Pilsner ® Weyermann	4 kg (80%)	81 %	2
Ziarno	płatki ryżowe błyskawiczne	1 kg (20%)	70 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Puławski (PL) - granulat	1 g	90 min	6 %
Whirlpool	Oktawia (PL) - granulat	30 g	15 min	9 %
Whirlpool	Puławski (PL) - granulat	30 g	15 min	6 %
Whirlpool	lunga (PL) - granulat	30 g	15 min	11 %
Whirlpool	Oktawia (PL) - granulat	20 g	0 min	7.8 %
Whirlpool	Puławski (PL) - granulat	20 g	0 min	6 %
Whirlpool	lunga (PL) - granulat	20 g	0 min	11 %
Na zimno	Oktawia (PL) - granulat	50 g	3 dni	7.8 %
Na zimno	Puławski (PL) - granulat	49 g	3 dni	6 %

Na zimno	lunga (PL) - granulat	50 g	3 dni	11 %
----------	-----------------------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
3 pokolenie FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Woda demineralizowana	15000 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Siarczan magnezu	7 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	6 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75%	7 g	Zacieranie	90 min
Inne	Glukoamylaza	3 g	Zacieranie	30 min
Inne	Pożywka dla drożdży	3.5 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Glukoamylaza dodana do brzezki. Temperatura brzezki około 60C.

Drugi whirlpool temp < 80C 30min

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=R1SXPH9>

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO
125.1 32.4 5.0 95.6 95.1 69.436
4 wrz 2018, 14:31