

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