

# American Strong Ale #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **43**
- SRM **19.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	2.8 kg (39.4%)	80 %	6
Ziarno	monachijski typ II Viking Malt	2.8 kg (39.4%)	78 %	22
Ziarno	karmelowy 100 - Viking Malt	0.4 kg (5.6%)	75 %	100
Ziarno	caramel aromatic - Viking Malt	0.2 kg (2.8%)	75 %	180
Ziarno	karmelowy 300 - Viking Malt	0.1 kg (1.4%)	70 %	300
Ziarno	karmelowy 600 - Viking Malt	0.1 kg (1.4%)	65 %	600
Ziarno	Château Special B Castle Malting	0.1 kg (1.4%)	77 %	300
Ziarno	płatki jęczmienne błyskawiczne	0.6 kg (8.5%)	70 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior (USA) - granulát	25 g	60 min	15.1 %

Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot (USA) - granulát	10 g	5 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe (USA) - granulát	10 g	5 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin (NZ) - granulát	10 g	5 min	11.4 %
Whirlpool	Ekuanot (USA) - granulát	20 g	0 min	16.1 %
Whirlpool	Simcoe (USA) - granulát	20 g	0 min	13.3 %
Whirlpool	Nelson Sauvin (NZ) - granulát	20 g	0 min	11.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	500 ml	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	woda demineralizowana	15000 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	siarczan wapnia	4 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80%	5 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Woda blend 50% woda kranówka + 50% woda demineralizowana.

Profil wody:

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO Alkalinity Residual  
88.2 10.0 3.0 7.5 90.6 102.1 105.5 36.7

SO42-/Cl- ratio: Cl- + SO42- concentration too low for meaningful ratio

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=RYMXXX0>  
22 kwi 2018, 23:06