

# 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 brzezki **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
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## 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 |
|---------------------------|---------------------------------|-------|---------|------------|
| Brzezka 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%<br>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