

Nihil novi sub sole 1.0

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **43**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Wiedeński	5 kg (83.3%)	80 %	9
Ziarno	Viking Malt - Słód pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.3 kg (5%)	80 %	5
Ziarno	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.

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo (2018 - USA)	20 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	Amarillo (2018 - USA)	25 g	20 min	9.8 %
Gotowanie	Amarillo (2018 - USA)	25 g	10 min	9.8 %
Gotowanie	Amarillo (2018 - USA)	50 g	1 min	9.8 %

Hop stand 10 minut w 80°C.				
Na zimno	Amarillo (2018 - USA) - cicha	80 g	4 dni	9.8 %
Chmiel wrzucam luzem do fermentora.				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Porter & Kvass	Ale	Suche	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).

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda do zacierania (Olsztyńska - Nagórki - 7,3 pH)	18000 g	Zacieranie	76 min

ml nie gramy

Inne	Woda do wysładzania (Olsztyńska - Nagórki - 7,3 pH)	16000 g	Zacieranie	76 min
------	---	---------	------------	--------

ml nie gramy

Notatki

- '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 byłoby przychylne dla szlachty. Dzięki temu król nie mógł również wycofać wcześniej nadanych przywilejów.
7 maj 2020, 00:15