

Polish Brut IPA #3 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **21**
- SRM **3**
- 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 **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzński Viking Malt	2.5 kg (53.2%)	80 %	4
Ziarno	pilzński premium Weyermann	1 kg (21.3%)	80 %	2
Ziarno	płatki ryżowe błyskawiczne	1.2 kg (25.5%)	70 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Zula (Polishhops) - granulát	1 g	80 min	10 %
Whirlpool	Zula (Polishhops) - granulát	50 g	10 min	10 %
Whirlpool	Pałacowy (Polishhops) - granulát	50 g	10 min	8.5 %
Na zimno	Zula (Polishhops) - granulát	49 g	2 dni	10 %
Na zimno	Pałacowy (Polishhops) - granulát	50 g	2 dni	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand Danstar - Nottingham (3 pokolenie)	Ale	Gęstwa	300 ml	---
--	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Siarczan wapnia	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól epsom	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75% (zacier i woda do wystadzania)	2 g	Zacieranie	90 min
Inne	Glukoamylaza	5 g	Zacieranie	30 min
Inne	Pożywka dla drożdży	5 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min