

Polish Golden Ale #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **3.6**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **6.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłzneński Viking Malt	3.5 kg (70%)	81 %	4
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	1 kg (20%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Zula (polishhops)	10 g	100 min	10 %
Gotowanie	Izabella (polishhops)	10 g	20 min	6 %
Gotowanie	Zula (polishhops)	10 g	20 min	10 %
Whirlpool	Izabella (polishhops)	40 g	0 min	6 %
Whirlpool	Zula (polishhops)	40 g	0 min	10 %
Na zimno	Izabella (polishhops)	40 g	3 dni	6 %
Na zimno	Zula (polishhops)	40 g	3 dni	10 %

Drożdże

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

FM54 Gorączka kalifornijska (1 pokolenie)	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
---	-----	--------	---------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	6 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75% (zacier)	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75% (wysładzanie)	2 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min
Inne	Pożywka dla drożdży Wyest Brouwland	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Whirlpool 30min <80C
<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=9BPC220>

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO
 116.6 0.0 131.0 104.1 191.1 0.134
 SO42-/Cl- ratio: 1.8 Little Bitter PH: 5.32
 7 sty 2019, 13:57