

# Polish Hazy SH IPA #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

## 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 **15.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Bestmaltz	4 kg (71.4%)	80.5 %	6
Ziarno	monachijski typ II Viking Malt	0.6 kg (10.7%)	78 %	22
Ziarno	płatki żytnie błyskawiczne	0.5 kg (8.9%)	70 %	1
Ziarno	płatki orkiszowe błyskawiczne	0.5 kg (8.9%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Eksperymentalny (polishhops)	5 g	100 min	9 %
Whirlpool	Eksperymentalny (polishhops)	95 g	30 min	9 %
Na zimno	Eksperymentalny (polishhops)	100 g	3 dni	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze (4 pokolenie)	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

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

## Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=1JGG58X>

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO  
57.1 0.0 131.0 47.4 125.4 0.134

SO42-/Cl- ratio: 2.6 More Bitter  
26 gru 2018, 14:17