

## Polish NEIPA #2 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **28**
- SRM **4.6**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4.8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Bestmaltz	3.5 kg (60.9%)	80.5 %	6
Ziarno	dekstrynowy Viking Malt	0.25 kg (4.3%)	79 %	16
Ziarno	płatki owsiane	1 kg (17.4%)	70 %	3
Ziarno	płatki pszenne	1 kg (17.4%)	70 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga (Polishhops) - granulat	5 g	80 min	10 %
Gotowanie	lunga (Polishhops) - granulat	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Oktawia (Polishhops) - granulat	10 g	20 min	8.4 %
Gotowanie	Pałacowy (Polishhops) - granulat	10 g	20 min	7.6 %
Gotowanie	Zombie (Polishhops) - granulat	10 g	20 min	9.5 %

Whirlpool	lunga (Polishhops) - granulat	35 g	0 min	10 %
Whirlpool	Oktawia (Polishhops) - granulat	40 g	0 min	8.4 %
Whirlpool	Pałacowy (Polishhops) - granulat	40 g	0 min	7.6 %
Whirlpool	Zombie (Polishhops) - granulat	40 g	0 min	9.5 %
Na zimno	lunga (Polishhops) - granulat	140 g	3 dni	10 %
Na zimno	Oktawia (Polishhops) - granulat	40 g	3 dni	8.4 %
Na zimno	Pałacowy (Polishhops) - granulat	140 g	3 dni	7.6 %
Na zimno	Zombie (Polishhops) - granulat	140 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza (1 pokolenie)	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Siarczan wapnia	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	6 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75% (zacieranie)	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75% (wystadzanie)	2 g	Zacieranie	60 min
Inne	Pożywka dla drożdży Browin Kombi	3 g	Gotowanie	0 min

## Notatki

- Whirlpool <80C 30min  
Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO  
Actual 50.1 0.0 131.0 96.6 42.0 0.197

Mash pH \*: 5.55  
SO42-/Cl- ratio: 0.4 Very Malty  
22 kwi 2019, 21:53