

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