

Polish NEIPA #4 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **6**
- SRM **5.6**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4.8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 78C**
- Wysładzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Castle Malting	4 kg (70.2%)	80 %	9
Ziarno	pszeniczny Castle Malting	0.5 kg (8.8%)	83 %	5
Ziarno	płatki owsiane pełnoziarniste błyskawiczne	0.4 kg (7%)	70 %	3
Ziarno	płatki pszenne pełnoziarniste błyskawiczne	0.4 kg (7%)	70 %	3
Ziarno	płatki żytnie pełnoziarniste błyskawiczne	0.4 kg (7%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Zombie (Polishhops) - granulát	5 g	100 min	9.5 %
Whirlpool	Zombie (Polishhops) - granulát	105 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Amora Preta (Polishhops)	110 g	0 min	9.9 %

Na zimno	Zombie (Polishhops) - granulát	90 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Amora Preta (Polishhops)	90 g	3 dni	9.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Gęstwa	250 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	siarczan wapnia	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlerek wapnia	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy zacier	2.5 g	Zacieranie	60 min
Inne	chlerek cynku	2 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Whirlpool < 79C
23 paź 2020, 09:13