

## Polish Session DDH NEIPA #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **4.5**

### 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 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Bestmaltz	3 kg (57.1%)	80.5 %	6
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	1 kg (19%)	82 %	5
Ziarno	dekstrynowy Viking Malt	0.25 kg (4.8%)	79 %	16
Ziarno	płatki owsiane	0.5 kg (9.5%)	70 %	3
Ziarno	płatki pszenne	0.5 kg (9.5%)	70 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Zombie (Polishhops) - granulát	5 g	80 min	9.5 %
Gotowanie	Izabella (Polishhops) - granulát	10 g	20 min	6 %
Gotowanie	Pałacowy (Polishhops) - granulát	10 g	20 min	8.5 %
Gotowanie	Zombie (Polishhops) - granulát	10 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Zula (Polishhops) - granulát	10 g	20 min	11 %

Whirlpool	Izabella (Polishhops) - granulát	40 g	0 min	6 %
Whirlpool	Pałacowy (Polishhops) - granulát	40 g	0 min	8.5 %
Whirlpool	Zombie (Polishhops) - granulát	30 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Zula (Polishhops) - granulát	40 g	0 min	11 %
Na zimno	Izabella (Polishhops) - granulát	50 g	3 dni	6 %
Na zimno	Pałacowy (Polishhops) - granulát	50 g	3 dni	8.5 %
Na zimno	Zula (Polishhops) - granulát	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Zombie (Polishhops) - granulát	50 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone wzgórze (2 pokolenie)	Ale	Płynne	11 ml	FM

## 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 i wysładzanie)	3 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=38PRXJ0>

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO  
58.4 0.0 131.0 109.4 44.4 0.124

SO42-/Cl- ratio: 0.4 Very Malty  
30 lis 2018, 21:53