

Zombie (Groszkowe) #4 - Polskie Pale Ale - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **41**
- SRM **4.3**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 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 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**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | pale ale Bestmatz | 3.5 kg (70%) | 80.5 % | 6 |
| Ziarno | pszeniczny Viking Malt | 1 kg (20%) | 84 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (10%) | 70 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|--------------------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Zombie (Polishhops) - granulát | 15 g | 80 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Zombie (Polishhops) - granulát | 20 g | 20 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Zombie (Polishhops) - granulát | 40 g | 15 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Zombie (Polishhops) - granulát | 40 g | 0 min | 9.5 % |
| Na zimno | Zombie (Polishhops) - granulát | 85 g | 3 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|---|-----|--------|--------|------------------|
| (4 pokolenie) FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentum Mobile |
|---|-----|--------|--------|------------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Kwas fosforowy 75% | 10 g | Zacieranie | 70 min |
| Klarowanie | Mech irlandzki | 2 g | Gotowanie | 15 min |
| Inne | Browin pożywka dla drożdży | 5 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=XWJ5RNN>

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO
140.0 22.0 9.0 19.0 27.0 184.483

Chmielnie 2 dawka chmielu na whirlpool start w <80C 15 minut.
19 wrz 2018, 15:19