

32. Grodziskie

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **3.1**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (74.1%)	80 %	3
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (18.5%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (7.4%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	20 min	13 %
Whirlpool	Chinook	10 g	1 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Voss	Ale	Gęstwa	66 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Ostatecznie 20l, 7,7blg.
Dodane ok. 80ml gęstwy.
11 kwi 2017, 23:32