

#88 Grodzisk

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **14**
- SRM **2.5**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (100%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	25 g	30 min	7 %

Notatki

- Warzone 08.05.2021; 23,5 l; 9,2 brix'a
31.05.2021 - piwo przełane na cichą + dodatek 1 i 1/4 łyżeczki żelatyny (raczej za mała ilość)
3.06.2021 - butelkowanie; końcowy pomiar 4,3 brix'a
Alko - 3,96
Odfermentowanie - 85,44
Fermentacja w lodówce:
09.05.2021 - sterownik 15,5; piwo 20
10.05.2021 - sterownik 15,5; lekkie oznaki fermentacji
11.05.2021 - sterownik 15,5; full on fermentacja
12.05.2021 - sterownik 15,5;
13.05.2021 - sterownik 15,5
14.05.2021 - sterownik 16,5
15.05.2021 - sterownik 17,5
16.05.2021 - sterownik 18,5
17.05.2021 - sterownik 19,5
18.05.2021 - sterownik off
11 maj 2021, 17:35