

A'la Grodziskie

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Grodziski | 2.5 kg (70.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.8 kg (22.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.16 kg (4.5%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.1 kg (2.8%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 15 g | 50 min | 11.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 15 g | 5 min | 11.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 20 g | 2 min | 11.6 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|--------------|-----|-------|--------|-----|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |
|--------------|-----|-------|--------|-----|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 7 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- 0,3 kg Wayermanna Grodziskiego już po przerwie białkowej
30 lip 2016, 12:06