

ALA GRODZISZ

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **22**
- SRM **3.5**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.1 L**

Kroki

- Temp **32 C**, Czas **45 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **34C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **32C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (33.1%)	84 %	5
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (33.1%)	80 %	3
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (16.6%)	75 %	3
Ziarno	viking malt wędzony torfem	0.5 kg (16.6%)	81 %	10
Ziarno	KARMELOWY 300	0.02 kg (0.7%)	70 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	cascade	10 g	50 min	4 %
Gotowanie	hellrtauer	10 g	40 min	5 %
Gotowanie	oktawia	10 g	30 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	marynka	15 g	5 min	6.8 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	SŁÓD ZAKWASZAJĄCY WEYERMANN	50 g	Zacieranie	95 min

Notatki

- nagazowanie glukoza 8g/l
4 maj 2020, 19:15