

Grodziskie #1

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **24**
- SRM **2.6**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **39.3 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 **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **29.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3.5 kg (70%)	80 %	3
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	0.5 kg (10%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	23 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	38 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Warkę podzieliłem na 2x 12 l i 8l, do dwóch warek (12 l) dodałem 1 kg suszonej śliwki, do drugiego suszonej moreli, oba drobno pokrojone.
21 maj 2018, 20:38