

Grodziskie 2023

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **25**
- SRM **2.2**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **77C**
- Wyladuj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3.1 kg (100%)	81 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	14 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Iunga	3 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Lomik	15 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	10 g	1 min	4 %

Notatki

- WODA: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=7BJ3NKM>
Zakwaszanie nie do końca udane: zacier miał 5,84 pH (zamiast 5,6 pH)

Brzeczka przednia: 25,5 litra (za mało!) o ekstrakcie 7,5 BLG
Korekta: 1,3 litra wody = 26,8 litra o ekstrakcie 7,1 BLG

BUTELKOWANIE: Wersja czysta (bez owoców) 25.08.2023
- 2,8 BLG
-87g cukru na 10,7 l piwa

18 cze 2023, 12:47