

Grodziskie - Browamator

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **7**
- SRM **2.3**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **37 C**, Czas **30 min**
- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **38.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **37C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2.5 kg (100%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	0 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew

Notatki

- Grodziskie według browamator.pl
Zacieranie:
Ześrutowane słady zmieszać z 5 litrami wody o temp. ok. 40°C
Trzymać w temp. 37°C przez 30 min.
Dolać 2 litry gorącej wody, podgrzać do 50°C i trzymać przez 20 minut.
Dolać 2 litry gorącej wody, podgrzać do 70°C i trzymać przez 30 minut.

Dolać 2 litry gorącej wody, podgrzać do 75°C i trzymać przez 30 minut.
Wysładzać w trzech etapach wodą o temp. 72°C
I - 6l wody, II - 4l wody, III - 3l wody

Chmienie:

Gotować 90 minut, dodając pierwszą dawkę chmielu(40g) od początku gotowania, drugą(20g) po 20 minutach gotowania.

Fermentacja:

Fermentować ok. 5 dni w temp. 18-22°C

Butelkowanie:

Bezpośrednio przed rozlewem dodać 150g glukozy rozpuszczonej w 1/2 szklanki wody // ja tutaj zastosuję eksperymentalną metodę, zbiorę drożdżę i przeleję zawartość przez gazę do drugiego fermentora , by odfiltrować. Następnie dodam drożdżę i glukozę. Ciekawi mnie czy wyjdzie bardziej klarowne dzięki temu zabiegowi.

Leżakowanie:

Można pić po 3 tygodniach od zabutelkowania

25 cze 2016, 15:59