

## Grodziskie "GRILLOVE"

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **4.4**
- Styl **Grodziskie**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Grodziski | 4 kg (72.7%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pilsner malt   | 1 kg (18.2%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Bestmalz Caramel Pils | 0.5 kg (9.1%) | 75 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g  | 90 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| k-97  | Ale | Gęstwa | 200 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa            | Ilość  | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|------------------|--------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Pulpa pomidorowa | 1100 g | Gotowanie | 10 min |
| Łowicz          |                  |        |           |        |

|                 |                                                                                                             |      |           |        |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|--------|
| Przyprawa       | Pomidory suszone<br>płatki - 62%,<br>czosnek, cebula,<br>bazylia - 5%,<br>oregano, rozmaryn,<br>sól, chilli | 30 g | Gotowanie | 10 min |
| Kamis+ Prymat   |                                                                                                             |      |           |        |
| Dodatek smakowy | Wędzona słodka<br>papryka                                                                                   | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa       | Kolendra                                                                                                    | 12 g | Gotowanie | 10 min |
| Klarowanie      | Whirflock                                                                                                   | 1 g  | Gotowanie | 5 min  |

## Notatki

- dodano 6ml kwasu fosforowego do zacierania

Przyprawy w pończosze  
Gotowanie 120min.

Grodziski Konkurs Piw Domowych 2023  
1 maj 2023, 21:56