

## Grodziskie inne niż wszystkie

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **19**
- SRM **2.4**
- Styl **Grodziskie**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Kroki

- Temp **38 C**, Czas **30 min**
- Temp **52 C**, Czas **45 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **40.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **38C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

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

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa               | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Hallertau Tradition | 20 g  | 60 min | 5.6 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Tradition | 10 g  | 10 min | 5.6 %      |

### Drożdze

| Nazwa         | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|---------------|-----|--------|---------|--------------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Gęstwa | 1200 ml | Omega        |

### Notatki

- Warzenie 27.11  
8BLG

Dodatki 06.12 do 2x5l:

- 70 gr prażonego kakao (5 min. w 200 st.) + 3 goździki + 9 g skórki świeżej pomarańczy
- 50 gr wędzonej gruszki + 60 gr wędzonej śliwki + 110 suszonej śliwki + 130 suszonej moreli + 140 suszonego jabłka

BLG końcowe 1.5

27 lis 2024, 15:49