

# Grodziskie które poszło w zlew OSTRZEŻENIE!!!

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **31**
- SRM **2.5**
- Styl **Grodziskie**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **29.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	3 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (33.3%)	--- %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	30 min	7.8 %
Gotowanie	Oktawia	40 g	1 min	7.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- W sładzie wayermanna bardzo mało wędzonki. Podczas zacierania jeszcze było ją czuć, w gotowym piwie zero dymu dębowego (w aromacie i smaku). Lepiej użyć innego sładku wędzonego dębem, ewentualnie bukiem. Chmielenie według mnie za mocne. Jak na taki baling za dużo chmielu (ściągające, lekko zielone, trawiaste w smaku). Drożdże FM51 naprodukowały mi aromat banana ( może infekcja, zła fermentacja?), w

smaku piwo było dobre, neutralne. Piwo wylane do zlewu bo nie tego oczekiwałem, liczyłem chociaż na delikatną, nawet minimalnie wyczuwalną wędzoność.  
*12 maj 2019, 10:37*