

Grodziskie Potato Sahti

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU ---
- SRM **10.8**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **80 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **80C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **100C**
- Wystadzaj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3.2 kg (55.2%)	80 %	3
Ziarno	Ziemniak	1.1 kg (19%)	30 %	---
Ziarno	Monachijski	1.1 kg (19%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	Żytni	0.2 kg (3.4%)	80 %	8

Notatki

- Na zagotowanie wrzucić 15-20g chmielu aromatycznego (poniżej 6% alfa) i 15g jałowca
Przełać wrzątek do fermentora, wyrzucić na balkon, rano wrzucić Babunię (30g)
8 mar 2025, 00:01