

grodzisz 2.0

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **16**
- SRM **2.3**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Kroki

- Temp **38 C**, Czas **45 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **41C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **38C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (100%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	3.21 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	0 min	3.21 %

Notatki

- 38* (3 L wody) -> 45 minut
- 63* (1,5 L wody) -> 15 minut
- 72 * (1,5L wody) -> 30 minut
- 18 cze 2018, 14:17