

Grodziszcz Ostrowieckie

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **42**
- SRM **5.2**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem Viking Malt	4 kg (69%)	80 %	10
Ziarno	Pale Wiking Malt	1 kg (17.2%)	79 %	6
Ziarno	Carapils Weyermann	0.6 kg (10.3%)	75 %	4
Ziarno	Łuska ryżowa sterylizowana	0.2 kg (3.4%)	1 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	3.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	15 g	15 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Własny	40 g	10 min	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	10 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	3 g	Zacieranie	10 min
Inne	Chłodnica	1 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kwas l-askorbinowy	3 g	Butelkowanie	---

Notatki

- [https://www.wiki.piwo.org/Grodziskie,_%C5%81ukasz_Szynkiewicz_\(Usiu\)](https://www.wiki.piwo.org/Grodziskie,_%C5%81ukasz_Szynkiewicz_(Usiu))

<https://www.piwo.org/blogs/entry/76-342-grodziskie/>

Fermentacja drożdżami Fermentum Mobile FM 51. Pierwsze 7 dni temperatura 18°C, kolejne 11 dni w temperaturze 21°C. Na 3 dni przed rozlewem przelano do innego fermentora, dodano 8g żelatyny spożywczej w celu sklarowania piwa i schłodzono do temperatury 11-13°C.

Rozlew:

2,5 v/v CO₂.

17 kwi 2019, 13:18