

Groszkowe #7 (Zibi) - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **31**
- SRM **4.6**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński Soufflet	1 kg (20%)	80 %	4
Ziarno	pilzneński Viking Malt	3 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	monachijski typ II Viking Malt	0.5 kg (10%)	78 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka (Polishhops) - granulát	10 g	100 min	7.7 %
Gotowanie	Zibi (Polishhops) - granulát	20 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Zibi (Polishhops) - granulát	50 g	3 min	11 %
Na zimno	Zibi (Polishhops) - granulát	80 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05 (1 pokolenie)	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	siarczan wapnia	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy 75% zacier	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy 75% wysładzanie	2 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min
Inne	pożywka dla drożdży browin kom	3 g	Gotowanie	0 min