

## Happy Grodzisk #2

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **26**
- SRM **2.2**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **5 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 1.1 kg (100%) | 80 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum   | 2.5 g | 60 min | 13.3 %     |
| Gotowanie | Citra    | 10 g  | 5 min  | 12 %       |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g  | 5 min  | 8.3 %      |
| Na zimno  | Citra    | 15 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Galaxy   | 15 g  | 3 dni  | 15 %       |

### Notatki

- + 10% łuski ryżowej  
4 wrz 2018, 17:30