

Imperial Grodziskie 2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **30**
- SRM **4.7**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (50%)	80 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora preta	20 g	60 min	9 %
Gotowanie	Vermelho	10 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	20 g	0 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Vermelho	7 g	0 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Żurawina	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Truskawki	450 g	Fermentacja cicha	10 dni
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	sól niejodowana	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Chilli	5 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	żelatyna	5 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- łuska ryżowa!
fermentacja 17-20
Klarowanie:
5 g żelatyny i 100 ml gorącej wody.
(na 3-5 dni przed rozlewem) karukiem 5 ml na 12l albo

nagazowanie ok. 3g/l

l.plantarum 100 mld
~40C,izolacja,
-->ph-4.5-> ... 3,5-3,8

>>ostatecznie fosforowym do 3,5
15plato
15 sty 2019, 18:26