

Luiza

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **32**
- SRM **15.2**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.24 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (88.2%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (5.9%)	77 %	110
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (5.9%)	74 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Tomyski	30 g	15 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	15 min
Inne	łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	1 min

Notatki

- Wariacja ciemne piwo grodziskie. Nazwane na cześć mojej kotki, która była ciemno dymna. Piwo ma wyjść lekkie ciemne, wędzono, palone i gorzkie. Może po warzeniu powstanie modyfikacja.
11 lip 2022, 16:15