

Pożar w sadzie

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **3.6**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyśladzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (20%)	80 %	3
Ziarno	Jęczmienny wędzony brzoza	1 kg (20%)	81 %	5
Ziarno	Jęczmienny wędzony czereśnią	1 kg (20%)	81 %	5
Ziarno	Jęczmienny wędzony gruszą	1 kg (20%)	81 %	5
Ziarno	Jęczmienny wędzony jabłonia	1 kg (20%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Tradition	60 g	60 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	3 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek waonia	4 g	Gotowanie	60 min
Inne	Tabketka z cynkiem	0.5 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Woda z Biedry 3:
HCO - 171,80
SO - 20,45
Cl - 4,90
Ca - 48,10
Mg - 9,11
Na - 5,71
K - 0,90
22 wrz 2019, 20:58