

Złoty Gród v2 Red

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **15**
- SRM **5.5**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyśladzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Słód Wędzony - Jabłoń	1 kg (30.8%)	85 %	10
Ziarno	Strzegom Słód Wędzony - Czereśnia	1 kg (30.8%)	85 %	10
Ziarno	Weyermann Słód Carared	0.5 kg (15.4%)	80 %	45
Ziarno	Castle Malting Słód Acid - Zakwaszający	0.25 kg (7.7%)	75 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (15.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	10 min	17.2 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	30 g	5 min	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Hibiskus	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Hibiskus	10 g	Fermentacja cicha	3 dni
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Inne	Łuska ryżowa	0.25 g	Zacieranie	0 min