

Zwariowany Grodzisz

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **28**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **29 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	5 kg (66.7%)	80 %	3
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1.5 kg (20%)	82 %	10
Ziarno	Castle Pale Ale	1 kg (13.3%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	55 min	7.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

Notatki

- Chmienie inne
20 kwi 2019, 08:56