

#61 i 62 Grodziskie

- Gęstość **8 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **3.9**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **38.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 6 kg (100%) | 81 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 60 min | 12.9 % |
| Gotowanie | lunga | 20 g | 10 min | 12.9 % |
| Whirlpool | lunga | 40 g | 0 min | 12.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|------------|--------|---------|------------------|
| FM51 Grodzie Dębowe | Pszeniczne | Płynne | 1500 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- 28 luty. fermentor hg zlany na cichą plus 50 g equinoxa. Pomiar ekstraktu 0 blg. Drugi mocno spóźniony wystawiony na zewnątrz lodówki. 10.03 rozlew equinox. Chmiel popsuł piwo. Dostało łodygowego charakteru, goryczka ciągnie a przed cichą w ogóle nie było. Ten chmiel popsuł aba. Gaz na 2.5 vol. 8.04. Drugi fermentor nagazowany na 2.7. jest lepiej
28 lut 2017, 22:12