

## #61 i 62 Grodziskie

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

### 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