

A'la Grodziskie

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	2.5 kg (70.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (22.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.16 kg (4.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (2.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	50 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	15 g	5 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	20 g	2 min	11.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
--------------	-----	-------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 0,3 kg Wayermanna Grodziskiego już po przerwie białkowej
30 lip 2016, 12:06