

A'la Grodziskie

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **26**
- SRM **2.9**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **37 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**
- Temp **50 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **41.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **37C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **75C**
- Wyladuj używając **23.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (66.7%)	81 %	6
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (33.3%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	90 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	40 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Ześrutowane słydy zmieszać z 6 litrami wody ok. 40°C
Trzymać w temp 37°C przez 30 min.
Dolać 2l gorącej wody, pogrzać do 50°C i trzymać 20 min.
Dolać 3l gorącej wody, pogrzać do 70°C i trzymać 30 min.
Dolać 2l gorącej wody, pogrzać do 75°C i trzymać 30 min.

Wysładzać w 3 etapach wodą 72°C :
1 - 6l wody, 2 - 4l, 3 - 3l.

Do rozlewu 150g glukozy.
17 maj 2019, 16:18