

# A'la Grodzisz number One

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **21**
- SRM **2.5**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

## Kroki

- Temp **38 C**, Czas **45 min**
- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **40.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **38C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (48.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.45 kg (22%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.6 kg (29.3%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	6 g	70 min	9.5 %
Gotowanie	lunga	6 g	40 min	9.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	1 g	70 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	3 g	5 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	3 g	2 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	3 g	0 min	4 %

## Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	30 ml	---
--------------	-----	--------	-------	-----

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Może by dodać chmielu na cichą?  
1 sty 2018, 23:52