

a'la Grodziskie

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **13**
- SRM **2.5**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **35 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **75C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny wędzony dębem | 1.5 kg (50%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (50%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lubelski | 15 g | 40 min | 3.8 % |
| Gotowanie | Sybilla | 15 g | 10 min | 5.5 % |
| Gotowanie | Lubelski | 15 g | 10 min | 3.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa - Pure Ale Yeast 7 | Ale | Suche | 10 g | --- |

Notatki

- s-33
12 sty 2023, 19:22