

American Black Grodziskie

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **18**
- SRM **22.4**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	0.65 kg (34.9%)	85 %	4
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.67 kg (36%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.22 kg (11.8%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.22 kg (11.8%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II special	0.1 kg (5.4%)	70 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	15 g	60 min	4 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	1 min	12.7 %
Na zimno	Citra	50 g	6 dni	13.4 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	6 dni	9.4 %
Na zimno	Simcoe	50 g	6 dni	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	60 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda	5 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	WhirlflocT	2 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Carafa dodana na etapie wyśładzania.
28 maj 2022, 11:45