

# Bald&Blond Rzuć To Wszystko I...

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **23**
- SRM **2.9**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Kroki

- Temp **38 C**, Czas **30 min**
- Temp **52 C**, Czas **45 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **40.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **38C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **25.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski słód pszeniczny	4.42 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	31.58 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Tomyski	31.58 g	30 min	3.8 %
Gotowanie	Tomyski	31.58 g	10 min	3.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	25.26 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	500 g	Zacieranie	0 min

Czynnik do wody	Kwas mlekowy (80% do wody, potem korekta w razie potrzeby - pomiar na zimnej próbce)	7.89 g	Zacieranie	9999 min
Klarowanie	Żelatyna (temp 5-15 stopni przez 3 dni!)	7.89 g	Fermentacja cicha	3 dni

## Notatki

- Słód z Bruntala jest stosowany w Grodzisku, tam stosują również 30-minutową przerwę zakwaszającą => dla pewności lepiej więc kupować bruntala. Inaczej trzeba korygować ph za pomocą kwasu do 5,2-5,6 na zimno, po zacieraniu (5 ml/20l; najlepiej najpierw 4/5 wprost do wody przed zasypaniem, po 30 minutach (po przerwie kwasowej) skorygować jeśli trzeba - mierząc ph po schłodzeniu próbki).

Ph: <https://www.blog.homebrewing.pl/ph-wody-i-zacieru/>

Ph: <https://byo.com/article/sorting-the-facts-a-deep-dive-into-mash-ph/>

Inspiracja: <https://byo.com/article/piwo-grodziskie/>

Instrukcje (warto przeczytać zaraz przed procesem!): <https://targipiwno.pl/jak-uwarzyc-piwo-grodziskie/>  
12 cze 2023, 22:46