

Campingowe

- Gęstość **3.8 BLG**
- ABV **1.4 %**
- IBU **10**
- SRM **1.8**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.5 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5 L** wody do zacierania do **79.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	1 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.5 kg (33.3%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %
5+5 cold crash				
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	5 dni	15.5 %
5+5 cold crash				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Lapsang Souchang	60 g	Fermentacja burzliwa	1 dni
Na ostani dzien burzliwej potem zlewanie na cichą i chmielenie na zimno				
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Bezalkoholowe Grodziskie z dodatkiem siodu żytniego, amerykańskich chmieli oraz wędzonej herbaty Lapsang Souchang.
26 lip 2022, 18:09