Duble Grodzisz

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **25**
- SRM **2.4**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	4 kg *(100%)*	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	7.5 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Magnum	7 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Lomik	20 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Lomik	20 g	5 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	20 g	2 min	4.6 %
Na zimno	Lomik	40 g	5 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Kultury	800 g	Fermentum Mobile

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Karuk	10 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- Woda "Oaza" z Biedry:
  HCO - 220
  SO - 36
  Cl - 3
  Ca - 41
  Mg - 24
  Na - 9
  K - 2
  18 gru 2018, 15:42

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.