

Dymane - Grodziskie

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **22**
- SRM **2.3**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **38 C**, Czas **30 min**
- Temp **52 C**, Czas **45 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **41C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **30 min** w **38C**
- Przetzymaj zacier **45 min** w **52C**
- Przetzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

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

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	40 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomyski	10 g	5 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Łuska ryżowa 0,5 kg
26 kwi 2024, 10:24