

# Experimental Grodziskie (Potrójne Imperial Farmhouse Grodziskie)

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **42**
- SRM **4.2**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziskie pszeniczny wędzony dębem	4 kg (62.5%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (31.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	11.7 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	60 g	5 min	11.7 %
Na zimno	Simcoe	100 g	5 dni	11.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 53	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirfolc	4 g	Gotowanie	5 min
------------	----------	-----	-----------	-------