

# GRODZISKIA IPA Z JASMINEM

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **35**
- SRM **4.2**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **1 min**
- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (40%)	80 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (10%)	75 %	30
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (50%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	25 g	7 dni	4 %
Na zimno	Marynka	25 g	7 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Zioło	kwiat jaśminu	1 g	Fermentacja cicha	7 dni
Zioło	herbata zielona	1 g	Fermentacja cicha	7 dni