

# Grodziskie #1

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **20**
- SRM **7.8**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (85.7%)	80 %	25
Ziarno	Chit Malt	0.25 kg (7.1%)	50 %	2
Ziarno	Acid Malt	0.25 kg (7.1%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	15 g	45 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski) szyszka świeża	50 g	5 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	300 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min

### Notatki

- F1 8,5Blg - 24/09  
F2 2,5Blg - 30/09  
but. 15L , 2,0 Blg- 11/10 CO2 vol =3,6

ABV 3.1% Odfermentowanie 75.5%  
11 paź 2019, 18:39