

# Grodziskie 100% Pszenicy

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **26**
- SRM **2.8**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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 **35 min**
- Temp **52 C**, Czas **55 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **41C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **38C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Grodziski | 2.5 kg (83.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pilzneński            | 0.5 kg (16.7%) | 81 %       | 2.5 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Tomyski | 50 g  | 60 min | 3.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Tomyski | 25 g  | 10 min | 3.3 %      |
| Whirlpool                 | Tomyski | 15 g  | ---    | 3.3 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

## Notatki

- Z uwagi na to, że część zapachu ulatnia się podczas gotowania, chmiel dodaje się także po warzeniu do kadzi osadowej (whirlpool)

grodzkie świetnie się komponuje z różnymi dodatkami przyprawowymi (kolendra, przyprawy korzenne, zioła), owocowymi (świeże owoce, pulpy, soki, przeciery) czy nawet z herbatami czy kwiatami, na przykład z kwiatem hibiskusa.

8 sty 2025, 19:39