

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**
- Wystadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziskie	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)

grodziskie 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