

grodziskie

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **22**
- SRM **4.2**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Smoked Malt	1.3 kg (52%)	80 %	18
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.8 kg (32%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.4 kg (16%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	30 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Lomik	20 g	20 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Kolsch	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Wyladzanie >15L @ ~80°C
30 kwi 2019, 11:34