

Grodziskie

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **24**
- SRM **2.1**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (100%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lomik	20 g	15 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosa Kansas	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	irish moss	5 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Zacieranie 65°C

Kłosa Kansas mocno uwypuklają siarkę, wychodzi kanalizacja. Dojadane w temp. pokojowej przez drożdże zredukowało o ~80-90% nieprzyjemny aromat.

nagazowanie - 2,5.

Druga pełniona warka na identycznym przepisie, na US05

19 gru 2019, 22:36