

# Grodziskie 3.0 mosaic Equanot lunga 8,0 BLG 21IBU

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **21**
- SRM **3.3**
- Styl **Grodziskie**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadź używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	4 kg (86%)	80 %	4
Dodatek	łuska orkiszowa	0.5 kg (10.8%)	1 %	0
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.15 kg (3.2%)	75 %	60

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	11 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %
Na zimno	Equinox	30 g	2 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	żelatyna temperatura ok 10-13 stopni C	6 g	Fermentacja cicha	3 dni
------------	--	-----	-------------------	-------