

## Grodziskie 3,1%

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **26**
- SRM **3**
- 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 **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2.5 kg (83.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.5 kg (16.7%)	81 %	2.5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	50 g	60 min	3.3 %
Gotowanie	Tomyski	20 g	15 min	3.3 %
Whirlpool	Tomyski	20 g	---	3.3 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Po 60 podgrzać do 67 stopni i przelać do filtracji. Woda do filtracji 76 stopni. Zacier ma się ustać min. 15 min.

Brzecznię schładzamy do około 14-18°C (oryginalnie do 14-16°C).  
Temperatura fermentacji raczej nie powinna przekroczyć 20°C, aby drożdże nie wyprodukowały zbyt wielu estrów, które mogłyby zaburzyć bukiet smakowo-zapachowy piwa.

Fermentacja cicha. Możemy do klarowania użyć karuku lub żelatyny.  
Możemy schłodzić piwo do niższej temperatury, nawet poniżej 2-3°C i dodajemy do niego roztwór przygotowany z 5g żelatyny i 100 ml ciepłej wody.

Celujemy w wysokie nagazowanie 2,7-3,3 vol CO<sub>2</sub>. Zazwyczaj 150-160g glukozy na 20l piwa.  
Butelki umieszczamy w temperaturze pokojowej, żeby przebieg refermentacji był prawidłowy. Próbujemy po około dwóch tygodniach od butelkowania.

*7 mar 2025, 16:02*