

Grodziskie

- Gęstość **7.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **3.1**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	2 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Wędzony Steinbach	0.5 kg (16.7%)	75 %	5.3
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (16.7%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	10 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	700 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- W planach warzenie 22.10.2015r.
16 wrz 2015, 21:35