

Grodziskie

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **25**
- SRM **3.1**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (80%)	82 %	5
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.5 kg (20%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	5 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Puławski	10 g	40 min	4.3 %
Gotowanie	Puławski	15 g	20 min	4.3 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	10 min	7.8 %
Na zimno	Puławski (do 50g)	20 g	3 dni	4.3 %
Na zimno	Oktawia (reszta)	35 g	3 dni	7.8 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	karuk	5 g	Fermentacja cicha	2 dni
Inne	łuska gryczana - wspomóżenie filtracji	250 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Przed dodaniem do zacieru namoczyć łuskę w gorącej wodzie przez ok. 0,5 godziny.

[http://www.wiki.piwo.org/Grodziskie,_%C5%81ukasz_Szynkiewicz_\(Usiu\)](http://www.wiki.piwo.org/Grodziskie,_%C5%81ukasz_Szynkiewicz_(Usiu))
- do wody o temp 67°C dodać śrutę

- ustabilizować temperaturę na 65°C, zacierać 40'
- po 40' podgrzać do 72°C i trzymać kolejne 40'
- po skończeniu zacierania wygrzać do 78°C i wystadzać do <8blg

Na 3 dni przed rozlewem przelać do innego fermentora, dodać karuk. Karuk dodawany w ilości: 2-5ml na 10L
27 mar 2017, 14:51