

Grodziskie

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

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