

Grodziskie 4.0 mosaic simcoe, cascade, citra 8,0 BLG 21IBU

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **24**
- SRM **4.7**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

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
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	3.7 kg (79.6%)	80 %	4
Dodatek	łuska orkiszowa	0.5 kg (10.8%)	1 %	0
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.05 kg (1.1%)	68 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Cascade	50 g	2 dni	6 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %

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