

grodziskie

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **29**
- SRM **2.7**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (66.7%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (33.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Notatki

- - ustabilizować temperaturę na 65°C, zacierać 40'
- - po 40' podgrzać do 72°C i trzymać kolejne 40'

chmienie 60 min

fermentacja 10 dni w 18 st
24 sie 2017, 08:49