

Grodziskie

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **13**
- SRM **3.1**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2.5 kg (59.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.5 kg (35.7%)	82 %	5
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (4.8%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Lomik	20 g	10 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Zacieranie:

70 minut - 69-65 stopni

01 minut - 76 stopni
dodało 0,5 więcej
można podkręcić...

Brak chmielu Lomik można dać inny brak w sklepie
3 lut 2018, 22:23