

# Grodziskie - Browamator

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **7**
- SRM **2**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Kroki

- Temp **37 C**, Czas **30 min**
- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **38.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **37C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziskie pszeniczny wędzony dębem	2.5 kg (100%)	80 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	0 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew

## Notatki

- Grodziskie według browamator.pl  
Zacieranie:  
Ześrutowane słydy mieszać z 5 litrami wody o temp. ok. 40°C  
Trzymać w temp. 37°C przez 30 min.  
Dolać 2 litry gorącej wody, podgrzać do 50°C i trzymać przez 20 minut.  
Dolać 2 litry gorącej wody, podgrzać do 70°C i trzymać przez 30 minut.

Dolać 2 litry gorącej wody, podgrzać do 75°C i trzymać przez 30 minut.  
Wysładzać w trzech etapach wodą o temp. 72°C  
I - 6l wody, II - 4l wody, III - 3l wody

**Chmienie:**

Gotować 90 minut, dodając pierwszą dawkę chmielu(40g) od początku gotowania, drugą(20g) po 20 minutach gotowania.

**Fermentacja:**

Fermentować ok. 5 dni w temp. 18-22°C

**Butelkowanie:**

Bezpośrednio przed rozlewem dodać 150g glukozy rozpuszczonej w 1/2 szklanki wody // ja tutaj zastosuję eksperymentalną metodę, zbiorę drożdżę i przeleję zawartość przez gazę do drugiego fermentora , by odfiltrować. Następnie dodam drożdżę i glukozę. Ciekawi mnie czy wyjdzie bardziej klarowne dzięki temu zabiegowi.

**Leżakowanie:**

Można pić po 3 tygodniach od zabutelkowania

16 maj 2020, 00:03