

# Grodziskie Curry & Mango & Coconut

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **30**
- SRM **2.9**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziskie pszeniczny wędzony dębem	2 kg (100%)	80 %	4
W. + VM				

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mango	450 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Skondensowane mleczko kokosowe	200 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Curry	10 g	Gotowanie	5 min

Sól, kurkuma, czosnek, gorczyca biała, cynamon, imbir, kozieradka, papryka słodka, nasiona kolendry, kmin rzymski, kardamon, goździki, chili, anyż, pieprz czarny, gałka muszkatołowa - 1/3 ~ sól				
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min
1 tabletki				
Czynnik do wody	siarczan magnezu	2 g	Gotowanie	60 min

## Notatki

- 2,5ml k. fosforowego do zacierania  
2,5ml do wysładzania

Zawartość jonów:

160 ppm SO<sub>4</sub><sup>2-</sup>

120 ppm Ca<sup>2+</sup>

70 ppm Cl<sup>-</sup>

32 ppm Mg<sup>2+</sup>

35 ppm Na<sup>+</sup>

Żelatyna na cold crash

~start 16

17 -4 dni

18 2 dni

19 -5 dni

20 - 7

4 Dni CC w 4°

~2,7 co<sub>2</sub> vol.

23 mar 2024, 12:38