

# Grodziskie "GRILLOVE"

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **4.4**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	4 kg (72.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (18.2%)	82 %	4
Ziarno	Bestmalz Caramel Pils	0.5 kg (9.1%)	75 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	90 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
k-97	Ale	Gęstwa	200 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa pomidorowa	1100 g	Gotowanie	10 min
Łowicz				

Przyprawa	Pomidory suszone płatki - 62%, czosnek, cebula, bazylia - 5%, oregano, rozmaryn, sól, chilli	30 g	Gotowanie	10 min
Kamis+ Prymat				
Dodatek smakowy	Wędzona słodka papryka	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	12 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Whirflock	1 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- dodano 6ml kwasu fosforowego do zacierania

Przyprawy w pończosze  
Gotowanie 120min.

Grodziski Konkurs Piv Domowych 2023  
1 maj 2023, 21:56