

Grodziskie II

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **12.8**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **76C**
- Wyladuj używając **30.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (17.9%)	80 %	3
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (60.7%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1.2 kg (21.4%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	24 g	40 min	4 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	40 min	10 %
Gotowanie	Marynka	22 g	40 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sencha Earl Grey	45 g	Gotowanie	35 min