

## Grodziskie II WARIANTY (Chmielony na zimno 15,5blg i Klasyczny 8blg)

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **22**
- SRM **3.3**
- Styl **Grodziskie**

### 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 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 **20 L** wody do zacierania do **39.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **37C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziskie pszeniczny wędzony dębem	5 kg (90.9%)	80 %	3
Cukier	cukier	0.5 kg (9.1%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew

### Notatki

- >Zacieranie:  
Ześrutowane słydy zmieszać z 10 litrami wody o temp. ok. 40°C  
Trzymać w temp. 37°C przez 30 min.  
Dodać 4 litry gorącej wody, podgrzać do 50°C i trzymać przez 20 minut.

Dolać 4 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.

>Wysładzanie:

Wysładzać w trzech etapach wodą o temp. 72°C  
I - 6l wody, II - 4l wody, III - 2l 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 - pomijam fermentację cichą

>Butelkowanie:

Bezpośrednio przed rozlewem dodać 140g glukozy rozpuszczonej w 1/2 szklanki wody.

>Leżakowanie:

Można pić po 3 tygodniach od zabutelkowania

---

12 wrz 2018, 10:57

• NOTATKI:

>Całość brzezki dzielę na dwa fermentatory o pojemności 15l.

Temperatura brzezki początkowej (po schłodzeniu) .....

Temperatura fermentacji .....

>I Fermentator:

13l brzezki - dodatkowe chmienie na zimno .....

BLG początkowe .....

BLG końcowe .....

>II Fermentator:

7l brzezki + 6l zimnej wody - do uzyskania ~8BLG

BLG początkowe .....

BLG końcowe .....

12 wrz 2018, 11:36