

Grodziskie + jabłoń

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **22**
- SRM **2.4**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **72.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **60.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **72.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	8 kg (88.9%)	80 %	3
Ziarno	Słód jęczmienny wędzony jabłonią	1 kg (11.1%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	45 g	45 min	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	23 g	Safbrew

Notatki

- 100g Marynka w syszkach do filtracji
6 lip 2018, 11:35