

Grodziskie - lekko amerykańskie :-)

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **34**
- SRM **2.6**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Kroki

- Temp **37 C**, Czas **30 min**
- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **41.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **37C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **70C**
- Wyladuj używając **23.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	3 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	15 g	90 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Przerwa zakwaszająca w 37°C przez 30 minut (do 6l wody o temperaturze 40C)
Przerwa białkowa w 50°C przez 20 minut (infuzja przez dolanie 2,5l gorącej wody)
Przerwa maltozowa w 70°C przez 50 minut (infuzja przez dolanie około 5l gorącej wody)
Po negatywnej próbie jodowej wygrzew w 78°C przez 5 minut (infuzja)

Surowiec do refermentacji: glukoza. Butelkować z użyciem 8g na jeden litr piwa.
25 mar 2022, 08:58