

Grodziskie na II Wielkopolski KPD

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **24**
- SRM **2.3**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **29 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny wędzony dębem VM	1.5 kg (33.3%)	80 %	3
Ziarno	Pszoniczny wędzony dębem WEY	1.5 kg (33.3%)	80 %	3
Ziarno	Pszoniczny wędzony dębem Bruntal	1.5 kg (33.3%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8 %
Gotowanie	Tomyski	20 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	100 ml	Omega
Lallemand Koln	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Notatki

- <https://www.facebook.com/wielkopolski.konkurs>
- <https://wielkopolski-konkurs-piw-domowych.breward.app>

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

Mix 33-33-33!

Dodatek 5% łuski ryżowej

Kweje do jednego wiadra, kelszowe do drugiego.
19 gru 2024, 19:50