

grodziskie nr.35

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **15**
- SRM **3**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **38 C**, Czas **45 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **41C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **38C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (57.1%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.4 kg (11.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (28.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (2.9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	80 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	80 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	40 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Suche	5 g	Fermentum Mobile