

grodziskie puławski lubelski 9blg

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.3**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **32 C**, Czas **45 min**
- Temp **63 C**, Czas **21 min**
- Temp **72 C**, Czas **22 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **34C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **32C**
- Przetrzyj zacier **21 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **22 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziskie pszeniczny wędzony dębem | 2 kg (50%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1 kg (25%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (25%) | 80 % | 4.5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Puławski | 20 g | 60 min | 8.9 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 10 min | 4 % |
| Whirlpool | Lublin (Lubelski) | 15 g | 1 min | 4 % |
| Na zimno | Lublin (Lubelski) | 30 g | 7 dni | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safbrew S-33 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Safbrew |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | mech irlandzki | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 10 g | Zacieranie | 60 min |