

Grodziskie - Sencha z limonką

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **30**
- SRM **3.1**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **76C**
- Wyladuj używając **51.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	5.3 kg (63.9%)	80 %	3
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	2 kg (24.1%)	82 %	10
Ziarno	Castle Malting - Pilznieński 6-rzędowy	1 kg (12%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	50 g	10 min	3.8 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	25 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	46 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sencha Earl Grey	30 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Liście limonki	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa cięta	10 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Zawartość składników mineralnych w 1litrze wody: 474,36 mg, w tym:

KATIONY mg/l:
wapniowy Ca²⁺ 94,19
magnezowy Mg²⁺ 14,58
sodowy Na⁺ 6,90
potasowy K⁺ 0,90

ANIONY mg/l:
wodorowęglanowy HCO₃ 238,00
siarczanowy (SO₄)²⁻ 84,77
chlorkowy Cl⁻ 20,20
fluorkowy F⁻ 0,05
20 lut 2025, 17:58