Grodziskie v2

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **---**
- SRM **2.4**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	3.5 kg *(100%)*	82 %	3

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile
Jak będą w sklepie to te				
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Żelatyna wieprzowa	5 g	Fermentacja cicha	3 dni
Roztwór 100ml + żelatyna				

Notatki

- Słód będzie osobno wędzony na zimno (temp ok. 25 st. C) dębem przez około 4h. Wcześniej ześrutowany. Słód lekko zwilżyć jakimś zraszaczem

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

31 mar 2021, 12:05

- Pierwsze 7 dni temperatura 18°C, kolejne 11 dni w temperaturze 21°C. Na 3 dni przed rozlewem przelano do innego fermentora, dodano 8g żelatyny spożywczej w celu sklarowania piwa i schłodzono do temperatury 11-13°C.
  31 mar 2021, 12:05
- Wysycenie celować w 2.5 vol
  31 mar 2021, 12:05

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