

Grodziskie Wariacje II

- Gęstość **9 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **3.9**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **28.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pszeniczny wędzony dębem | 2 kg (51.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.7 kg (18.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Smoked Malt | 0.6 kg (15.6%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.4 kg (10.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.15 kg (3.9%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 15 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 15 g | 1 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|-------|------|---------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11 g | Safbrew |
|--------------|-----|-------|------|---------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-------------------|-------------|
| Klarowanie | Żelatyna | 5 g | Fermentacja cicha | 5 dni |