

Grodziskie Wariacje III GRYKA

- Gęstość **8.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **10.5**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 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 **9.3 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 **26.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony IREKS	0.7 kg (20%)	80 %	18
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny wędzony dębem	0.6 kg (17.1%)	80 %	5
Ziarno	Kasza gryczana	0.5 kg (14.3%)	70 %	80
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (11.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.4 kg (11.4%)	81 %	6
Dodatek	Płatki gryczane	0.4 kg (11.4%)	80 %	80
Ziarno	Pilzneński	0.4 kg (11.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.9%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Tradition	15 g	15 min	5.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Tradition	5 g	1 min	5.5 %
---------------------------	-----------	-----	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Gęstwa	100 ml	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	żelatyna	5 g	Fermentacja cicha	5 dni