

Grodziskie z Lapsang

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **14**
- SRM **2.9**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Grodziski | 3.5 kg (100%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 60 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|------------------|
| FM700 | Ale | Płynne | 200 ml | Fermentum mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Herbata Lapsang | 60 g | Fermentacja cicha | 0 dni |

Notatki

- Lapsang 60g na 11l ok, sencha earl grey 60g na 11l dominuje.
1 cze 2022, 18:42