

Grodziskie z tymiankiem i limonką

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **34**
- SRM **2.2**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **68.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.76 kg (100%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Stara lunga	10 g	60 min	8 %
Gotowanie	Stara Oktawia	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski) Polish Hops	15 g	5 min	5.3 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Tymianek	7 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka cytryny	10 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- skórka z 3 cytryn
2 sie 2020, 03:07