

Grodziskie z tymiankiem i limonką

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **17**
- SRM **2.2**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.1 kg (100%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	3.2 %

Notatki

- Zest z 3 limonek
10g tymianku z paczki
25 lip 2018, 11:14