

Grodzisz 2

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **21**
- SRM **2.1**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **57.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2.75 kg (100%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Saaz (Czech Republic)	25 g	40 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- zwiększyć twardość wody aby dostosować do profilu wody grodziskiej. Ustawić pH wody na 5,3. Podczas gotowanie pH brzezki ustawić na 5,0. Fermentacja drożdże zadać przy 16st, następnie zwiększać zwiększać temperaturę przez ok 11 dni od 18 do 21st. Następnie cicha przez ok 5 dni nie wyżej niż 16st (12-16st). Glukoza do refermentacji 5,5-6g/l przy ok 16-18st. Gotowe po ok 14 dniach.
14 maj 2021, 14:05