

Grodzisz

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **24**
- SRM **2.8**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	1.8 kg (78.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (21.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	30 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	15 g	3 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Zacieranie
 - do 6,5L wody o temp 67°C dodać śrutę
 - ustabilizować temperaturę na 64°C, zaciać 45'
 - po 45' podgrzać do 72°C i trzymać kolejne 20'
 - po skończeniu zacierania wygrzać do 78°C i wysładzać do objętości ok. 18L

Czas gotowania
60 min

- Cold crash i ewentualnie żelatyna na klarowność.
19 maj 2025, 19:23