

Grodziszcze Ostrowieckie 2.0

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

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **73 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziskie Weyermann	2 kg (58.8%)	81 %	5
Ziarno	Wędzony bukiem Weyermann	1 kg (29.4%)	82 %	5
Ziarno	Carapils Weyermann	0.4 kg (11.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Łuska ryżowa sterylizowana	150 g	Zacieranie	60 min
Na wygrzew				
Inne	Chłodnica	1 g	Gotowanie	20 min
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Żelatyna	5 g	Fermentacja cicha	14 dni
Czynnik do wody	Kwas l-askorbinowy	5 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Woda kran 100%
21 kwi 2020, 19:10
- Zrobić dekokcję 2 warową!

Odebrać zimny dekokt 4L.
Dekokt podgrzać do 72° na 10 min.
Dekokt gotować przez 20 min.
Reszta w garze podgrzewana delikatnie do 62°

Podgrzać dekoktem do 63°

63° - 5 min.
Dekokt podgrzać do 72° na 10 min.
Dekokt gotować przez 20 min.
Reszta cały czas w 63-62°
28 kwi 2020, 20:14