

Grodziszcze Ostrowieckie 3.0

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **25**
- SRM **2.8**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **28.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny cały	3.65 kg (100%)	82 %	5
Samodzielnie wędzony 2 kg.				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	21 g	60 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	55 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
Dobrze napowietrzyć brzezkę!!				

Dodatki

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

Inne	Łuska ryżowa sterylizowana	175 g	Zacieranie	60 min
Na wygrzew				
Inne	Chłodnica	1 g	Gotowanie	20 min
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Żelatyna	6 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Zrobić dekokcję 2 warową!

Odebrać zimny dekokt 4L.

Dekokt podgrzać do 72° na 15 min.

Dekokt gotować przez 20 min.

Reszta w garze podgrzewana delikatnie do 68°

Podgrzać dekoktem do 72°

Odebrać dekokt po 5 min. w 72°C.

Dekokt gotować przez 20 min.

Reszta cały czas w 72°

14 maj 2020, 20:12