

Groisik (Lubelski)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **32**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (35.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (17.9%)	80 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.4%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (5.4%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Summit	30 g	20 min	17 %
Gotowanie	Summit	15 g	60 min	17 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	5 g	0 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	4 %

Na zimno	loral	30 g	5 dni	15 %
Na zimno	Summit	10 g	5 dni	17 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	60 g	5 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis