

## Groszkowe #7 (Zibi) - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **31**
- SRM **4.6**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | pilzneński Soufflet            | 1 kg (20%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | pilzneński Viking Malt         | 3 kg (60%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | monachijski typ II Viking Malt | 0.5 kg (10%) | 78 %       | 22  |
| Ziarno | Płatki owsiane                 | 0.5 kg (10%) | 70 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                            | Ilość | Czas    | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------------------------|-------|---------|------------|
| Brzezka przednia          | Marynka (Polishhops) - granulata | 10 g  | 100 min | 7.7 %      |
| Gotowanie                 | Zibi (Polishhops) - granulata    | 20 g  | 15 min  | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Zibi (Polishhops) - granulata    | 50 g  | 3 min   | 11 %       |
| Na zimno                  | Zibi (Polishhops) - granulata    | 80 g  | 3 dni   | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa               | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 (1 pokolenie) | Ale | Suche | 11 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                             | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-----------------------------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | siarczan wapnia                   | 5 g   | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | chlorek wapnia                    | 5 g   | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | kw. fosforowy 75%<br>zacier       | 4 g   | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | kw. fosforowy 75%<br>wysładzanie  | 2 g   | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie      | Mech irlandzki                    | 2 g   | Gotowanie  | 15 min |
| Inne            | pożywka dla<br>drożdży browin kom | 3 g   | Gotowanie  | 0 min  |