

## Groszkowe #8 (Tomyski) - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **4**
- 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 Viking Malt	4 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	wiedeński Viking Malt	0.5 kg (10%)	79 %	9
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (10%)	70 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Tomyski (Polishhops) - granulát	40 g	100 min	4.6 %
Gotowanie	Tomyski (Polishhops) - granulát	20 g	15 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomyski (Polishhops) - granulát	30 g	5 min	4.6 %
Whirlpool	Tomyski (Polishhops) - granulát	30 g	0 min	4.6 %

Na zimno	Tomyski (Polishhops) - granulát	80 g	3 dni	4.6 %
----------	---------------------------------	------	-------	-------

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	siarczan wapnia	7 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy 75% zacier	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy 75% wysładzanie	2 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min
Inne	pożywka dla drożdży browin kom	3 g	Gotowanie	0 min