

# Gryczane

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **24**
- SRM **17**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **120 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min w 45C**
- Przetrzyj zacier **120 min w 68C**
- Wyszładzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	kasza grycznaa prażona	2.1 kg (46.7%)	80 %	100
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (44.4%)	82 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.4%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.4%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London ESB Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- Zacieranie - przerwa beta-ferulikowa / białkowa 30 min w 45C  
Potem powolne podgrzewanie do 68C (podgrzewanie + zacieranie razem 120 min)  
7 paź 2020, 13:47