

Happy Grodzisk

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **19**
- SRM **2.3**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmienny wędzony dębem	0.8 kg (49.4%)	80 %	3
Ziarno	Grodziski Bruntal	0.4 kg (24.7%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Grodziski	0.42 kg (25.9%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	4 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	13 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %

Notatki

- + 80g łuski ryżowej, US-05
30 lip 2018, 23:46