

# Imperial Oak Orange&Coffee New Zealand Dark Grodziskie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **25.5**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## 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 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziskie pszeniczny wędzony dębem	5 kg (93.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (4.7%)	10 %	1400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.9%)	10 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	50 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Motueka	50 g	20 min	7 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel	25 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	25 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kawa	50 g	Fermentacja cicha	1 dni
Dodatek smakowy	Oak Chips	40 g	Fermentacja cicha	5 dni