

Lejzy GodziskieG25

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **26**
- SRM **3**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **38 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **40 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **41C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **38C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3.1 kg (100%)	78 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	30 g	60 min	3.9 %
Gotowanie	Tomyski	30 g	25 min	3.9 %
Whirlpool	Tomyski	30 g	0 min	3.9 %
Na zimno	Tomyski	30 g	5 dni	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Woda:

Whirlflock na 10 min przed końcem gotowania

Fermentacja:

13 C - 3 dni

15 - 7 dni

17 - 1 dzień

Coldcrash - 21 dni

1 maj 2025, 20:16