

## LEM | Grodziskie (by Homebeer)

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **10**
- SRM **2.9**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.56 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **30 C**, Czas **63 min**
- Temp **10 C**, Czas **73 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **8.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **73 min** w **10C**
- Przetrzyj zacier **63 min** w **30C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **79C**
- Wysładzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2.8 kg (66.7%)	80 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.4 kg (33.3%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	55 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	25 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

### Notatki

- Dodanie słodów do 15L wody o temp. 49C.  
Zacieranie w temperaturze 46C - 10min  
Podniesienie temperatury do 53C - 15 min.  
Podniesienie temperatury do 63C - 30 min.  
Podniesienie temperatury do 73C - 10 min.  
Podniesienie temperatury do 78-80C - maschout.  
Filtracja i wysładzanie w 10L o temp. 75C.

Fermentacja burzliwa 5-7 dni w temp. 18-20C.

Rozlew 4g glukozy na 0.5L.

20 cze 2019, 13:09