

Mirosław Dąbek

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **22**
- SRM **2.4**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **38 C**, Czas **50 min**
- Temp **51 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **40C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **38C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 3 kg (85.2%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 0.52 kg (14.8%) | 85 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic Twój browar | 8 g | 60 min | 12.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Liberty | 20 g | 20 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic Twój browar | 10 g | 5 min | 12.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Liberty | 10 g | 5 min | 5 % |
| Na zimno | Mosaic Twój browar | 11 g | 3 dni | 12.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------|-----|-------|--------|-----|
| us 05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |
|-------|-----|-------|--------|-----|