

# Myśliszewicka\_APA a la Grodziskie

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **56**
- SRM **7.2**
- Styl **Grodziskie**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (46%)	80 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (23%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (16.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.6%)	75 %	100
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.3 kg (6.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (3.4%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	70 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	20 min	7.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	4 %
Gotowanie	Zula	15 g	1 min	7 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	1 min	7.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	1 min	4 %
Na zimno	Zula	15 g	3 dni	8.3 %
Na zimno	Cascade PL	18 g	3 dni	5.2 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- 63 C przez 45 min  
73 C przez 25 min  
podgrzać do 78-80 C  
*15 mar 2025, 21:39*