

# NIEMALŻE GRODZISKIE

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **14**
- SRM **2.6**
- Styl **Grodziskie**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

## Kroki

- Temp **38 C**, Czas **30 min**
- Temp **52 C**, Czas **45 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **39.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **38C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann® Oak Smoked Wheat Malt	2.5 kg (67.6%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.2 kg (32.4%)	82 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	60 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42	Ale	Gęstwa	100 ml	Mangrove Jack's

## Dodatki

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

Klarowanie	Whirlfloc	0.125 g	Gotowanie	10 min
Inne	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	20 min