

## No idea 2019

---

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **22**
- SRM **3.4**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

### Kroki

- Temp **38 C**, Czas **20 min**
- Temp **51 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.6 L** wody do zacierania do **39.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **38C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 3.8 kg (100%) | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 10 g  | 30 min | 7 %        |
| Gotowanie | Sybilla | 15 g  | 30 min | 7 %        |
| Gotowanie | Sybilla | 15 g  | 15 min | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Gęstwa | 80 ml | Danstar      |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa     | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirlfloc | 3 g   | Gotowanie | 15 min |