

## 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**
- Wyladuj 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