

Przyszła Maryśka do Grodziska

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **22**
- SRM **4.5**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3.15 kg (100%)	80 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	58 g	15 min	3.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	20 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Susz konopny Ice Rock CBD	5 g	Zacieranie	30 min
Dodatek smakowy	Susz konopny Amnesia Haze CBD	10 g	Zacieranie	15 min

Dodatek smakowy	Susz konopny Amnesia Haze CBD	10 g	Gotowanie	15 min
-----------------	----------------------------------	------	-----------	--------

Notatki

- 1. 5g suszu konopnego Ice Rock CBD na 30 min do zacierania.
 - 2. 10g suszu konopnego Amnesia Haze CBD na 15-30 min podczas wysładzania.
 - 3. 10g suszu konopnego Amnesia Haze CBD na 15 min podczas chmielenia Lomikiem.
- 16 maj 2025, 22:12