

# Rauchmarzen Grodziskie

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **15.5**
- Styl **Classic Rauchbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	2.8 kg (52.8%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (37.7%)	78 %	23
Wędzony mocno dębowy				
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (9.4%)	75 %	400
Jeden z moich ulubionych! Słód o pięknym, bardzo intensywnym aromacie karmelu, ciemnych owoców, prażonych orzechów. Nadaje piwu czerwono-rubinową barwę. Może być stosowany do piw bursztynowych, koźlaków, stoutów, porterów. Zalecane użycie do 15% zasypu.				

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	27 g	60 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	40 g	10 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	0 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Płynne	200 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-------	--------	--------	-------------

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	4 g	Zacieranie	70 min
Inne	Chłodnica	1 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	8 g	Gotowanie	10 min
Inne	HopSpider	1 g	Gotowanie	15 min
Inne	Kwas l-askorbinowy	5 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Bardzo miękka woda!!!!  
Tesco/RO 2/8  
21 maj 2020, 19:58
- Piwo po gotowaniu schłodzić do temperatury 10-14°C, solidnie napowietrzyć i zadać dużym, zdrowym starterem drożdżowym lub uwodnionymi drożdżami suchymi. Fermentujemy w temperaturze max 10°C przez około 2-3 tygodnie. Trzeba uważać aby nie zlać na cichą młodego piwa zbyt wcześnie, przerywając fermentację. Jeśli to zrobimy mamy dużą dozę prawdopodobieństwa, że boleśnie dowiemy się co to jest modny obecnie diacetyl ;) . Jeśli jesteśmy pewni, że fermentacja się zakończyła możemy podnieść na około 24h temperaturę do 14-15°C, a następnie zdekantować i schłodzić do temperatury bliskiej zeru. W takich warunkach piwo przetrzymujemy minimum 4 tygodnie, aż dobrze się sklaruje i dopiero wówczas rozlewamy do butelek bądź kegów. Jeśli przeprowadziliśmy długą cichą fermentację wówczas przy rozlewie dobrze jest dodać oprócz surowca do refermentacji, niewielką ilość świeżych drożdży. Butelki po rozlewie należy przenieść do pomieszczenia o temperaturze 8-12°C na około tydzień, a później (o ile dysponujemy takimi warunkami) do pomieszczenia o temperaturze 0-4°C.  
21 maj 2020, 19:58
- Dekokcja 2 warowa:  
I  
Odebrać dekokt 4.5 L przy 64°C.  
Dekokt podgrzać do 72° na 15 min.  
Dekokt gotować przez 20 min.  
Podgrzać dekoktem do 72°  
II  
Odebrać dekokt po 5 min. w 73°C.  
Dekokt gotować przez 30 min.  
Reszta w 72°  
6 kwi 2019, 19:19  
Fermentacja burzliwa - 10°C - 18 dni  
Lagerowanie - 0-4°C - 20 dni  
Leżakowanie - 2-4°C - około 4 miesiące  
21 maj 2020, 19:58