

# RUN!!HUBSON88

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **30**
- SRM **4.1**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Kroki

- Temp **38 C**, Czas **30 min**
- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **70 C**, Czas **25 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **41C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **38C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Smoked Oak Wheat Malt Viking Malt | 3.3 kg (100%) | 80 %       | 9   |

## Chmiele

| Użyto do         | Nazwa                    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Zatecky (Saaz) - szyszka | 50 g  | ---    | 3.6 %      |
| Gotowanie        | Lublin (Lubelski)        | 40 g  | 80 min | 4.4 %      |
| Gotowanie        | Lublin (Lubelski)        | 5 g   | 40 min | 4.4 %      |
| Gotowanie        | Lublin (Lubelski)        | 15 g  | 20 min | 4.4 %      |
| Gotowanie        | Zatecky (Saaz) - szyszka | 10 g  | 5 min  | 3.6 %      |

## Drożdże

| Nazwa               | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|---------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM51 Grodzie Dębowe | Pszeniczne | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa       | Ilość  | Użyto do  | Czas   |
|------------|-------------|--------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc T | 1.75 g | Gotowanie | 10 min |

## Notatki

- Parametry:  
OG: 1.028 - 1.032  
IBU: 20 - 35  
FG: 1.006 - 1.012  
SRM: 3 - 6  
ABV: 2.5 - 3.3 %

---

fermentacja 8dni -- 18-20°C  
28 lip 2018, 11:49