

# 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
- Przetzymaj zacier **30 min** w **38C**
- Przetzymaj zacier **30 min** w **52C**
- Przetzymaj zacier **25 min** w **63C**
- Przetzymaj zacier **25 min** w **70C**
- Przetzymaj 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