

Sofia Olimp/Absztyfikant

- Gęstość **8 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **2.3**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.8 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (100%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	10 min	11 %
Whirlpool	lunga	10 g	10 min	11 %

Drożdże

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

Notatki

- [http://www.wiki.piwo.org/Grodziskie,_%C5%81ukasz_Szynkiewicz_\(Usiu\)](http://www.wiki.piwo.org/Grodziskie,_%C5%81ukasz_Szynkiewicz_(Usiu))

Przy założeniu 75% wydajności i bardzo wysokim odparowaniu 16% (gotowanie na dwa gary).
7 mar 2017, 14:43