

## W 2/3 grow-JEES-kee-uh

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **2.8**
- Styl **Grodziskie**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	2 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (33.3%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	lunga	50 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	lunga	15 g	10 min	11.6 %
Whirlpool	lunga	20 g	20 min	11.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- - drożdże ze startera 800ml 11'P
- - profil wody z przewagą 2:1 chlorków
- - pożywka do fermentacji

- klarowanie karukiem lub żelatyną (do zastanowienia)  
15 cze 2016, 18:57