

Wędzony Grodzisz #1 No. 1

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **19**
- SRM **3**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **37 C**, Czas **30 min**
- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **39.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **37C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (99.7%)	80 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.01 kg (0.3%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	20 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Lomik	20 g	15 min	4.6 %
Whirlpool	Lomik	30 g	10 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP029 - German Ale/Kölsch Yeast	Ale	Płynne	50 ml	White Labs

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	1 min

Notatki

- Adoptowany 19.05.2019r:

Ześrutowane słydy zmieszać z 5 litrami wody ok. 40°C (godz. 12:25)

Trzymać w temp 37°C przez 30 min.

Dolać 2l gorącej wody, pogrzać do 50°C i trzymać 20 min.

Dolać 2,5l gorącej wody, pogrzać do 56°C i trzymać 10 min.

Dolać 1,7l gorącej wody + podgrzewanie na taborecie do 70°C i trzymać 30 min.

Dolać 1,7l gorącej wody + podgrzewanie na taborecie do 75°C i trzymać 30 min.
(łuska 50g)

Dolać 1,7l gorącej wody+ podgrzewanie na taborecie do 78°C i trzymać 10 min.
(Pszoniczny Czekoladowy + łuska 50g)

Wysładzanie wodą 75°C :
Brzeczka przednia 13BRIX - 2,5 litra zawrócone do filtracji

Zlano 5L i dolano 4L 75st C
przy odsłoniętym złożu dolano 3L - 80st C
2,5L - 80st C
2,0L - 80st C

Do gotowania poszło 20L - 9 BRIX

Chmienie jw.

Do fermentacji poszło 23L - 7 BRIX

Temperatura zadania drożdży (termometr naklejony na zbiorniku) 22 st C (18:40)

Temperatura otoczenia 17 st C

Po 9 dniach podniesiono temperaturę do 22st C.

Oryginał:

Ześrutowane słydy zmieszać z 5 litrami wody ok. 40°C

Trzymać w temp 37°C przez 30 min.

Dolać 2l gorącej wody, pogrzać do 50°C i trzymać 20 min.

Dolać 3l gorącej wody, pogrzać do 70°C i trzymać 30 min.

Dolać 2l gorącej wody, pogrzać do 75°C i trzymać 30 min.
(Pszoniczny Czekoladowy + łuska)

Dolać 1l gorącej wody, pogrzać do 78°C i trzymać 10 min.

Wysładzać w 3 etapach wodą 72°C :

1 - 6l wody, 2 - 4l, 3 - 3l.

Do rozlewu 150g glukozy.
12 maj 2019, 23:02