

Zamieszanie w Grodzisku II (#52)

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **32.6**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (40.8%)	80 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (40.8%)	82 %	5
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.2 kg (4.1%)	55 %	1350
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (4.1%)	70 %	1024
Ziarno	Steinbach karmelowy ciemny	0.3 kg (6.1%)	80 %	115
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (4.1%)	75.5 %	480

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %
Na zimno	Marynka	25 g	5 dni	8.8 %
Na zimno	Willamette	50 g	5 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	10 g	Fermentacja cicha	7 dni