

SKÖL Grodziske - 5%

Piwo Grodziskie

Upphovsmakare: Janne Bryggare

Typ: Helmalt

IBU : 33 (Tinseth)
 BU:GU : 0.65
 Färg : 9 EBC
 Kolsyresättning : 2.6 CO2-vol

Densitet innan kok : 1.041
 Original Gravity : 1.050
 Final Gravity : 1.012

Extraktgivare (4.7 kg)

4.5 kg - Oak Smoked Wheat Malt 5 EBC (95.7%)
 200 g - Münchenermalt 16 EBC (4.3%)

Humle (97 g)

60 min - 54 g - Hallertauer Mittelfrueh - 3.3...
 15 min - 43 g - Hallertauer Mittelfrueh - 3.3...

Övrigt

Mäskning - 200 g - Risskal

Jäst

1 pkt - Fermentis SafAle German Ale K-97

Jästceller

7 miljoner celler / ml

Grainfather

Satsvolym : 20 L
 Kokvolym : 26.38 L
 Volym efter kok : 21.88 L

Mäskvatten : 16.19 L
 Lakvatten : 13.95 L
 Koktid : 90 min
 Total vattenvolym : 30.14 L

Totalt utbyte: 72%
 Mäskutbyte: 75.6%

Mäskschema

Grättzer
 38 °C - 30 min - Temperatur
 52 °C - 30 min - Temperatur
 63 °C - 30 min - Temperatur
 70 °C - 20 min - Temperatur

Jässchema

Ale
 15.6 °C - 14 dagar - Primär
 18 °C - 31 dagar - Kallagring

Mätningar

Mäsk-pH:

Kokvolym:

Densitet innan kok:

Volym i kokkittel efter kok:

Original Gravity:

Påfyllning i jäskärl:

Volym i jäskärl:

Final Gravity:

Tappningsvolym:



9 EBC

Receptanteckningar

SKÖL öl