

100% Brett Grodzisz

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **21**
- SRM **4.3**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Smoked wheat Malt	3 kg (100%)	80.5 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	35 g	60 min	4.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs