

100% PSZENICA GRODZISKIE

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **7**
- SRM **2.9**
- Styl **Grodziskie**

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 **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (33.3%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Grodziski	1 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (33.3%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Marynka	30 g	45 min	10 %
Gotowanie	Tomyski	10 g	30 min	3.3 %
Gotowanie	Tomyski	20 g	10 min	3.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S33	Ale	Suche	12 g	fermentis