

#33 Grodziskie

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **24**
- SRM **2.9**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **39 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **49.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	6 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.5 kg (20%)	80.5 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	100 g	60 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile