

#58 Grodziskie

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **16**
- SRM **3.3**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.38 kg (72.6%)	80 %	3
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.52 kg (27.4%)	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	2 g	50 min	12.9 %
Gotowanie	lunga PL	2 g	30 min	12.9 %
Gotowanie	lunga PL	4 g	10 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	6 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	3 g	Zacieranie	0 min

Klarowanie	WhirlFloc	1.25 g	Gotowanie	12 min
------------	-----------	--------	-----------	--------