

## ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **15**
- SRM **2.9**
- Styl **Grodziskie**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                               | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem  | 3 kg (75%) | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 1 kg (25%) | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 15 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 5 min  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa               | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|---------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM51 Grodzie Dębowe | Pszeniczne | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |