

Grodzisk kveik

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **19**
- SRM **2.8**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.8 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.1 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	1.5 kg (80.2%)	80 %	4
Ziarno	Wheat, Torrified	0.2 kg (10.7%)	79 %	4
Dodatek	Rice Hulls	0.17 kg (9.1%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	3.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	3 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm53 kveik	Ale	Płynne	100 ml	fm