

Grodzisk mazowiecki

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **23**
- SRM **2.4**
- 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (90.9%)	80 %	3
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.3 kg (9.1%)	80.5 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	250 g	10 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	250 g	1 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Burlington Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	WLP