

## Grodziskie

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **22**
- SRM **2.3**
- Styl **Grodziskie**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **68.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 2 kg (80%)   | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz           | 0.5 kg (20%) | 82 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga | 10 g  | 60 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 10 g  | 10 min | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|-------|--------------|
| oyl-071 Lutra | Ale | Suche | 10 g  | Fermentis    |