

grodziskie

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **20**
- SRM **2.3**
- 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 **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

Kroki

- Temp **38 C**, Czas **60 min**
- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **5 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **40.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **38C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3.3 kg (100%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	24 g	45 min	4.5 %
Gotowanie	Simcoe	6.25 g	30 min	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
ccb2	Ale	Gęstwa	20 ml	BGW R&B