

Grodziskie #2

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **31**
- SRM **3**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	5 kg (89.3%)	80 %	3
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.6 kg (10.7%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	35 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	15 g	10 min	3.8 %