

Grodziskie

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **23**
- SRM **3**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.3 kg (63%)	82 %	5
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (27.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	0.3 kg (8.2%)	82 %	10
Ziarno	Słód jęczmienny zakwaszający	0.05 kg (1.4%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	80 min	6.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	80 min	2.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	40 min	2.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	20 min	2.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa (filtracja)	200 g	Gotowanie	0 min
Klarowanie	karuk	5 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Do filtracji - 200g łuski ryżowej
Do klarowania użyto karuk w ilości < 15 ml na 25L piwa
Do refermentacji zostanie użyte 185g glukozy
26 lut 2025, 16:30