

Grodziskie

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **38.5**
- 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 **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Carafa II	1 kg (16.7%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Grodziskie	Ale	Płynne	2000 ml	---

Notatki

- Wysłodziny z #59 RIS
ostatnie 10 min gotowania + 132 g wędzone jabłka, 520 g wędzona gruszka.
5 mar 2017, 17:59