

Grodziskie

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **23**
- SRM **3.1**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2.6 kg (96.3%)	82 %	6
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (3.7%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	5 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	0 min	4 %
Whirlpool	Cascade	15 g	---	7.1 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	15 g	---	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	35 ml	Fermentum Mobile