

Grodziskie baza

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **21**
- 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **38 C**, Czas **30 min**
- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **40.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **38C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **75C**
- Wsładzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (71.4%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.8 kg (28.6%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	45 min	4.5 %
Gotowanie	Brewers Gold	20 g	15 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis