

Grodziskie v2

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **20**
- SRM **2.6**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (58.8%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (41.2%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Callista	30 g	30 min	3.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Callista	20 g	0 min	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	50 g	Zacieranie	15 min

Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	-----	-----------	--------