

Grodziskie ver.2

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **17**
- SRM **2.4**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **5.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.4 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **5.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (83.3%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.1 kg (16.7%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	5 g	10 min	3.8 %
Gotowanie	Lomik	5 g	60 min	3.8 %
Na zimno	lomik	10 g	7 dni	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Gęstwa	50 ml	Moja