

Grodzisz 2022

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **23**
- SRM **2.4**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny wędzony dębem	2.5 kg (68.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód zakwaszający	0.15 kg (4.1%)	--- %	---
Ziarno	Słód pszeniczny	1 kg (27.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	7.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomyski	50 g	0 min	2.9 %