

## Grodzisz

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **28**
- SRM **2.8**
- Styl **Grodziskie**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Grodziski | 2 kg (100%) | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 60 min | 3.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 15 min | 3.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa               | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|---------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM51 Grodzie Dębowe | Pszeniczne | Gęstwa | 150 ml | Fermentum Mobile |