

Grodzisz

- Gęstość **8 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **2.7**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **0 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76.5 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76.5C**
- Wyladuj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	3 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	7 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	8 g	5 min	13.5 %