

grodzisz pited

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **22**
- SRM **25.3**

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 brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.2 kg (54.5%)	80 %	3
Ziarno	Viking Wędzony torfem	0.6 kg (27.3%)	81 %	7
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (9.1%)	68 %	1300
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	0.2 kg (9.1%)	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	15 g	60 min	5.2 %
Whirlpool	Cascade PL	15 g	15 min	5.2 %