

## Grodzisz z rumiankiem

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **23**
- SRM **2.5**
- Styl **Grodziskie**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

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

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 2 kg (66.7%) | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński                | 1 kg (33.3%) | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas    | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|---------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 10 g  | 60 min  | 4.5 %      |
| Gotowanie | Fuggles | 20 g  | 30 min  | 4.5 %      |
| Whirlpool | Fuggles | 20 g  | 120 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa    | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|------------|----------|-------|-------------------|-------|
| Klarowanie | karuk    | 3 g   | Fermentacja cicha | 3 dni |
| Zioło      | rumianek | 50 g  | Fermentacja cicha | 2 dni |