

## Growar

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **24**
- SRM **2.4**
- Styl **Grodziskie**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 2 kg (66.7%) | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Viking Pilsner malt                | 1 kg (33.3%) | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|-------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Iunga | 15 g  | 60 min | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa                       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| wyeast - dennys favorite 50 | Ale | Płynne | 125 ml | wyeast       |

### Notatki

- Modyfikowana woda destylowana (ppm)
    - Ca - 101
    - Mg - 10
    - Na - 20
    - S - 106
    - Cl - 75
    - CaCO3 - 146
- 20 lut 2020, 16:01