

## Grzmocik

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **4.8**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński             | 6 kg (96%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.25 kg (4%) | 74 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles               | 50 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g  | 10 min | 4.5 %      |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa   | Ilość  | Użyto do  | Czas  |
|------|---------|--------|-----------|-------|
| Inne | glukoza | 1000 g | Gotowanie | 5 min |