

# Strong Grodziskie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **3.3**
- Styl **Grodziskie**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

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

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum            | 30 g  | 25 min | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 90 g  | 0 min  | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 125 ml | Fermentis    |