

## woda po parówkach

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **17**
- SRM **2.3**
- 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 brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 3 kg (100%) | 80 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | żatecki | 30 g  | 60 min | 3.43 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | żatecki | 20 g  | 10 min | 3.43 %     |

### Drożdże

| Nazwa               | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM51 Grodzie Dębowe | Ale | Płynne | 300 ml | ---          |