

#096 Grodziskie

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **27**
- SRM **3.3**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **59 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal pszeniczny wędzony dębem	1.2 kg (25%)	81 %	3
Ziarno	Viking wędzony dębem	3.6 kg (75%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	60 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	10 g	15 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCO3	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCO3	4 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	pożywka dla drożdży Pinnacle	0.5 g	Gotowanie	10 min
-----------------	---------------------------------	-------	-----------	--------