

# 100% Brett Grodzisz whitelabs

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **21**
- SRM **4.3**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Smoked wheat Malt | 3 kg (100%) | 80.5 %     | 10  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lomik | 35 g  | 60 min | 4.6 %      |

## Drożdże

| Nazwa                               | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP650 - Brettanomyces bruxellensis | Ale | Płynne | 35 ml | ---          |