

## #134 Grodziskie

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **23**
- SRM **2.8**
- Styl **Grodziskie**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **37 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **37 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2.5 kg (61%)	80 %	3
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1.4 kg (34.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.9%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	7 g	55 min	10 %
Gotowanie	lunga PL	10 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabela	25 g	6 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga PL	8 g	6 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar
-----------------------	-----	-------	------	---------

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	12 min
Inne	A) Mix Brett Lochristi i Trois Vrei	5 g	Fermentacja cicha	60 dni
Przyprawa	B) Kebab	2 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	B) Gyros	2 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	B) Czosnek granulowany	1 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	B) Papryka ostra	0.5 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	C) Suska sechlońska	250 g	Fermentacja cicha	14 dni
Ziolo	C) Kaffir	14 g	Fermentacja cicha	14 dni
Ziolo	C) Mięta pieprzowa	3.2 g	Fermentacja cicha	14 dni
Ziolo	C) Lawenda	2 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	D) NIC	0.1 g	Butelkowanie	---