

#15 Jesienny Grodzisz

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **9**
- SRM **3.6**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (54.1%)	75 %	3
Ziarno	Pilzneński	0.35 kg (18.9%)	75 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (27%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	5 g	50 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	5 g	10 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwka suszona	300 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Cynamon	1 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Gałka muskatołowa	1 g	Fermentacja cicha	7 dni