

#25 Grodziskie v.1

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **31**
- SRM **2.9**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **38 C**, Czas **60 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **41C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **38C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **70C**
- Wyladuj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny wędzony Weyermann	3.4 kg (100%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Super Pride	10 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33 (starter)	Ale	Płynne	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Węglan wapnia	10 g	Zacieranie	120 min