

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **28**
- SRM **2.4**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 3.33 kg (100%) | 81 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość   | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 41.67 g | 60 min | 2.8 %      |
| Gotowanie | Tradition         | 31.67 g | 20 min | 5 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość   | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|---------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 19.17 g | Safbrew      |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość    | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|----------------|----------|-------------------|--------|
| Klarowanie      | Mech irlandzki | 1.67 g   | Gotowanie         | 15 min |
| Dodatek smakowy | Wedzona sliwka | 416.67 g | Fermentacja cicha | 10 dni |

### Notatki

- dfd  
20 kwi 2020, 20:43