

#4: GRODZIK

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **3**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (63.5%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (31.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (4.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min