

## #59 Mojito Grodziskie

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **16**
- SRM **2.8**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.3 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.8 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.92 kg (76.7%)	80 %	3
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.28 kg (23.3%)	82 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	2 g	50 min	11 %
Gotowanie	lunga PL	2 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga PL	3 g	10 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	12 min
Przyprawa	Suszona skórka cytryny	6 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Mięta pieprzowa	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Lawenda	5 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	2 g	Zacieranie	0 min