

## #88 Grodzisk

---

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **14**
- SRM **2.5**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (100%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	25 g	30 min	7 %

### Notatki

- Warzone 08.05.2021; 23,5 l; 9,2 brix'a
- 31.05.2021 - piwo przelane na cichą + dodatek 1 i 1/4 łyżeczki żelatyny (raczej za małą ilość)
- 3.06.2021 - butelkowanie; końcowy pomiar 4,3 brix'a
- Alko - 3,96
- Odfermentowanie - 85,44
- Fermentacja w lodówce:
- 09.05.2021 - sterownik 15,5; piwo 20
- 10.05.2021 - sterownik 15,5; lekkie oznaki fermentacji
- 11.05.2021 - sterownik 15,5; full on fermentacja
- 12.05.2021 - sterownik 15,5;
- 13.05.2021 - sterownik 15,5
- 14.05.2021 - sterownik 16,5
- 15.05.2021 - sterownik 17,5
- 16.05.2021 - sterownik 18,5
- 17.05.2021 - sterownik 19,5
- 18.05.2021 - sterownik off
- 11 maj 2021, 17:35