

A'la Grodziskie v.2

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **26**
- SRM **3.5**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	4 kg (76.2%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (4.8%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	15 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	20 g	7 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	15 g	3 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis