

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 |