

A'la Grodzisz

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **16**
- SRM **2.9**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min w 42C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 52C**
- Przetrzyj zacier **50 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **25 min w 72C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (66.7%)	80 %	6
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (33.3%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	20 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

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

Ziolo	Czarny Bez	25 g	Gotowanie	20 min
Ziolo	Czarny Bez	25 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Ziolo	Czarny Bez	25 g	Fermentacja cicha	14 dni