

## a'la Grodziskie

---

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **2.5**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **35 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **75C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny wędzony dębem	1.5 kg (50%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (50%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	15 g	40 min	3.8 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Lubelski	15 g	10 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---