

BA Grodziskie

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **28**
- SRM **2.3**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Kroki

- Temp **37 C**, Czas **30 min**
- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **39.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **37C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Grodziski | 2.5 kg (100%) | 82 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 80 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 50 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |