

.BERNARDYNSKIE

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **8.8**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Grodziski | 2 kg (44.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2.5 kg (55.6%) | 79 % | 22 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 5 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM51 Grodzie Dębowe | Pszeniczne | Gęstwa | 150 ml | Fermentum Mobile |