

# Brett Grodziskie

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **23**
- SRM **2.6**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	4 kg (100%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	25 g	60 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	0 min	2.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
The Yeast Bay - Lochristi Brettanomyces Blend	Ale	Płynne	35 ml	The Yeast Bay
Drożdże namnożone w starterze 0.9 l - 10 Blg.				