

# Brett Grodziskie

---

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **31**
- SRM **3**
- Styl **Grodziskie**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **67.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładź używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 1.7 kg (94.4%) | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Cookie VM                          | 0.1 kg (5.6%)  | 75 %       | 45  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 5 min  | 4 %        |
| Gotowanie | lunga             | 14 g  | 60 min | 10 %       |