

# BRETT GRODZISZ

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **28**
- SRM **2.6**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 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 | lunga    | 50 g  | 15 min | 11 %       |
| Gotowanie | Izabella | 50 g  | 1 min  | 5 %        |

## Drożdże

| Nazwa   | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|---|-----|-------|--------|--------------|
| The Yeast Bay Amalgamation Brett Super Blend II | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa            | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|------------------|-------|------------|--------|
| Klarowanie      | Whirlfloc        | 1 g   | Gotowanie  | 5 min  |
| Czynnik do wody | Gips Piowowarski | 2 g   | Zacieranie | 60 min |