

# Cygański Grodzisz

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **19**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **29 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (44.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (22.2%)	85 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (22.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (4.4%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.3 kg (6.7%)	60 %	827
Ziarno	Jęczmień palony	0 kg	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fantasia	20 g	15 min	4.3 %
Gotowanie	Fantasia	20 g	5 min	4.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M10 Workhorse	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's
----------------------------------	-----	-------	------	-----------------