

# Cytrynowy Grodzisz

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **27**
- SRM **2.8**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

## Kroki

- Temp **38 C**, Czas **30 min**
- Temp **52 C**, Czas **55 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **40C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **38C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	3.5 kg (100%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.6 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	12 min	13.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfoc	2 g	Gotowanie	10 min
------------	----------	-----	-----------	--------