

## CZYŻGY Grodziskie

---

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **26**
- SRM **2.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (88.9%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (11.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	10 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s -33	Pszeniczne	Suche	6 g	---