

# Dzióbek Grodziski

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **3.6**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

## Kroki

- Temp **38 C**, Czas **45 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **41C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **38C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **23.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (54.1%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Grodziski	1 kg (27%)	80 %	4
Ziarno	Orkiszowy	0.4 kg (10.8%)	60 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.4%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.1 kg (2.7%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	24 g	55 min	3 %
Gotowanie	Magnum	10 g	40 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	25 min	3 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	8 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile