

## From Grodzisk to Belgium

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **14**
- SRM **3.7**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Wheat Malt             | 1 kg (50%) | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Malt<br>Wędzony Wiśnią | 1 kg (50%) | 82 %       | 10  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g  | 10 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM51 Grodzie<br>Dębowe | Pszeniczne | Płynne | 10 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa             | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa  | Kolendra          | 10 g  | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa  | Skórka pomarańczy | 10 g  | Gotowanie | 10 min |
| Klarowanie | Mech irlandzki    | 3 g   | Gotowanie | 15 min |