

Grażka

- Gęstość **8 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **4.5**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | pszeniczny wędzony bukiem | 2 kg (66.7%) | 75 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.8 kg (26.7%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | karmelowy jasny strzegom | 0.2 kg (6.7%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------|--------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Lomik | 20 g | 60 min | 3.8 % |
| Gotowanie | Magnat | 10 g | 60 min | 11.2 % |
| Gotowanie | Lomik | 10 g | 10 min | 3.8 % |
| Gotowanie | Lomik | 10 g | 1 min | 3.8 % |
| Gotowanie | Lomik | 10 g | 20 min | 3.8 % |