

## Gridziskie Podwójne

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **9**
- SRM **2.6**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2.8 kg (66.7%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (33.3%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	55 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	25 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb-06	Ale	Gęstwa	50 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki pastylka	1 g	Gotowanie	7 min