

# Grisette

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **17**
- SRM **5**

## 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (71.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (20.1%)	85 %	4.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.7%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.08 kg (2.3%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	25 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	5 min	6.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentum Mobile FM702	Ale	Płynne	60 ml	Fermentum Mobile

starter kręcony na mieszadle 48h w obj. 1L 10 BLG - ilość zadanych drożdży podana orientacyjnie