

## Grodzish me?

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **27**
- SRM **3.8**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (57.1%)	85 %	4
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (28.6%)	82 %	10
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (7.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (7.1%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	25 g	70 min	7 %
Gotowanie	Perle	5 g	35 min	7 %
Whirlpool	Challenger	20 g	1 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gozdawa bavaria wheat	Pszeniczne	Suche	11 g	gozdawa