

# Grodzisk oktawański

- Gęstość **8 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **3.8**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	2 kg (63.5%)	80 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.15 kg (4.8%)	80 %	39
Ziarno	Briess - Smoked Malt	1 kg (31.7%)	80.5 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	25 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	10 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	60 g	5 dni	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik	Ale	Płynne	30 ml	---