

grodzisk

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **2.6**
- Styl **Grodziskie**

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 **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (64.5%)	80 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (32.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (3.2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	40 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	10 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Suche	11 g	---