

## Grodziska APA

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **2.8**
- Styl **Grodziskie**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 1 kg (50%) | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Pszeniczny                         | 1 kg (50%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade PL | 10 g  | 10 min | 5.2 %      |
| Gotowanie | Citra      | 10 g  | 5 min  | 13.5 %     |
| Gotowanie | Chinook    | 5 g   | 50 min | 13 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|------------|-------|-------|--------------|
| S 33  | Pszeniczne | Suche | 10 g  | ---          |