

## Grodziski Mild HGB

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **22**
- SRM **15.3**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2.9 kg (78.4%)	80 %	3
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.3 kg (8.1%)	71 %	300
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (2.7%)	70 %	128
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (8.1%)	75 %	45
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (2.7%)	73 %	887

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	45 min	10.9 %
Gotowanie	Tomyski	10 g	20 min	3.9 %
Gotowanie	Tomyski	10 g	1 min	3.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	41.67 ml	White Labs