

# Grodziski

- Gęstość **8 BLG**
- ABV ---
- IBU **12**
- SRM **2.4**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **41.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	6 kg (80%)	80 %	3
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.5 kg (6.7%)	80 %	5
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.5 kg (6.7%)	75 %	3
Dodatek	Barley Hulls	0.5 kg (6.7%)	1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	25 g	45 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	25 g	5 min	8.9 %
Na zimno	Puławski	25 g	5 dni	8.9 %
Na zimno	Oktawia	25 g	5 dni	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile
FM40 Pszeniczny Łan	Pszeniczne	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile