

# Grodziskie 100% Pszenicy

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **33**
- SRM **2.2**
- Styl **Grodziskie**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

## Kroki

- Temp **38 C**, Czas **35 min**
- Temp **52 C**, Czas **55 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **41C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **38C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **26.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Grodziski | 2.7 kg (100%) | 80 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g  | 60 min | 8.9 %      |
| Gotowanie | Lomik   | 15 g  | 30 min | 4.6 %      |

## Drożdże

| Nazwa               | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|---------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM51 Grodzie Dębowe | Pszeniczne | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa    | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|------------|----------|-------|-------------------|--------|
| Klarowanie | Żelatyna | 5 g   | Fermentacja cicha | 10 dni |