

# Grodziskie

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **35**
- SRM **2.1**
- Styl **Grodziskie**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2.5 kg (100%)	92 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	90 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	70 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew

## Notatki

- Zacieranie:  
Słody mieszać z 5 litrami wody o temp 40 C.  
Trzymać w 37 C przez 30 min.  
Dolać 2 litry gorącej wody, podgrzać do 50 C i trzymać przez 20 min.  
Dolać 3 litry gorącej wody, podgrzać do 70 C i trzymać przez 30 min.  
Dolać 2 litry gorącej wody, podgrzać do 75 C i trzymać przez 30 min.  
*10 lut 2019, 15:28*
- Wysładzać wodą o temp 72 C w 3 etapach.  
I 6 l wody, II 4 l wody, III 3 l wody.  
*10 lut 2019, 15:37*
- Ferm. burz. 5 dni w temp 18-22 C.  
Leżakować 21 dni.  
*10 lut 2019, 15:37*