

## Grodziskie

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **18**
- SRM **4.3**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (81.1%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (5.4%)	75 %	150
Ziarno	Pilzneński	0.3 kg (8.1%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	1 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew