

grodziskie

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **20**
- SRM **2.7**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.4 kg (50%)	81 %	6
Ziarno	Grodziskie pszeniczny wędzony dębem	0.8 kg (28.6%)	80 %	3
Ziarno	Pilzneński	0.6 kg (21.4%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	50 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Pszeniczne	Suche	10 g	Fermentis