

Grodziskie

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **30**
- SRM **2.3**
- 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 **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2.5 kg (83.3%)	80 %	3
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (16.7%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	20 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kawa na zimno	20 g	Fermentacja cicha	6 dni

Notatki

- Piwo rozlane na dwa wiaderka po 10L na fermentację Cichą
Do jednego z wiaderek dodana Kawa
Do drugiego z wiaderek
3 mar 2020, 19:00