

Grodziskie

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU ---
- SRM **4.6**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.1 L**

Kroki

- Temp **38 C**, Czas **50 min**
- Temp **51 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.4 L** wody do zacierania do **41.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **50 min** w **38C**
- Przetzymaj zacier **20 min** w **51C**
- Przetzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyśladzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Smoked Malt | 1.5 kg (85.7%) | 80.5 % | 10 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.25 kg (14.3%) | 83 % | 6 |