

# Grodziskie

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **24**
- SRM **2.4**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny wędzony dębem (Viking)	2 kg (50%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny wędzony dębem (Weyermann)	2 kg (50%)	80 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomyski	50 g	3 min	2.8 %
Whirlpool	Tomyski	50 g	0 min	2.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
/polowa/ FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
/polowa/ brett amalgamation	Ale	Gęstwa	100 ml	Yeast Bay

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól epsom	6 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól kuchenna	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kreda	8 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirflock	2 g	Gotowanie	5 min