

Grodziskie

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **17**
- SRM **2.6**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **25 min** w **52C**
- Przetzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziskie pszeniczny wędzony dębem | 1.5 kg (50%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (50%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 15 g | 60 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 40 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|--------------|
| fm 51 | Ale | Płynne | 60 ml | --- |