

# Grodziskie

---

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **29**
- SRM **4.7**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

## Kroki

- Temp **60 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **63.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (100%)	80 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	12 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomyski	30 g	15 min	3.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Iutra	Ale	Gęstwa	100 ml	---