

## grodziskie

---

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **27**
- SRM **2.5**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (95.2%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (4.8%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	amora preta	12 g	50 min	11 %
Gotowanie	lubelski	10 g	5 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
k-97	Ale	Gęstwa	100 ml	---