

Grodziskie #19

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **19**
- SRM **2.6**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **25 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	1.8 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	15 g	45 min	5.5 %
Gotowanie	Puławski	5 g	5 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile