

Grodziskie 2

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **30**
- SRM **3.2**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **68.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziskie pszeniczny wędzony dębem	5 kg (100%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	50 g	60 min	2.5 %
Gotowanie	Tomyski	50 g	20 min	2.5 %
Gotowanie	Tomyski	50 g	10 min	2.5 %
Gotowanie	Tomyski	50 g	1 min	2.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew