

## Grodziskie 2

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **24**
- SRM **3**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **33.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3.06 kg (58.3%)	80 %	3
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1.75 kg (33.3%)	82 %	10
Ziarno	Pale Ale weyermann	0.44 kg (8.4%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	39.38 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	26.25 g	30 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	43.75 g	0 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Pszeniczne	Suche	8.75 g	Fermentum Mobile