

# Grodziskie 2024

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **24**
- SRM **2.2**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.4 kg (73.7%)	81 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (26.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Lomik	15 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	10 g	1 min	4 %

## Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=X4TRGXX>  
27 lip 2024, 21:56