

Grodziskie

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **21**
- SRM **2.4**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.66 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **35 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.3 L** wody do zacierania do **71.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (100%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	6 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	9.5 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	5.5 g	Fermentis