

## Grodziskie

---

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **2.5**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

### 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziskie pszeniczny wędzony dębem | 1.3 kg (52%) | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Pszeniczny                          | 0.8 kg (32%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński                          | 0.4 kg (16%) | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lomik | 30 g  | 60 min | 3.8 %      |
| Gotowanie | Lomik | 20 g  | 20 min | 3.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |