

Grodziskie

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **4.3**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | oak smoked wheat malt | 1.4 kg (66.7%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.7 kg (33.3%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 50 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 20 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 5 g | 0 min | 4 % |

Drożdże

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