

Grodziskie

- Gęstość **8.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **4.9**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pszeniczny wędzony dębem | 2 kg (66.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (16.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny Karmelowy | 0.1 kg (3.3%) | 75 % | 125 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.4 kg (13.3%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 0 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 15 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 10 g | 0 min | 4 % |

Drożdże

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