

## Grodziskie

---

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **22**
- SRM **3.2**
- 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 **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Grodziski | 4 kg (100%) | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 13 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | lunga | 10 g  | 10 min | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Notatki

- Start w 16 stopniach, po opadnięciu piany podnoszone o 1 stopień co 1 lub 2 dni aż do 20 stopni.  
Nagazowanie 2.6  
6 sie 2017, 13:04