

## grodziskie

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **17**
- SRM **2.8**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziskie pszeniczny wędzony dębem	2.8 kg (66.7%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (33.3%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	45 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale s-33	Szampańskie	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skorki słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	60 min