

# GRODZISKIE

---

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **18**
- SRM **2.2**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	5 kg (69.9%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (28%)	85 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.15 kg (2.1%)	75 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	18 g	60 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	0 min	4 %