

# Grodziskie

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **20**
- SRM **2.1**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2.5 kg (71.4%)	90 %	3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (14.3%)	80 %	6
Ziarno	płatki	0.25 kg (7.1%)	80 %	---
Ziarno	colorado crystal	0.25 kg (7.1%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	25 g	50 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	10 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	10 g	7 dni	5.1 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	10 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- 10 blg czyli co imperial grodziskie? ;x

zmierzę jeszcze jutro bo dziś robiłem w 36 c to i korygować musiałem. daje wędzonką średnio/ gorycz zbilansowana bym rzekł. I tyle w temacie. pytanie czy US-05 czy 33...

15 grudnia 2017 - 4blg + dodane z chmielenie na zimno z przepisu  
7 gru 2017, 23:54