

Grodziskie

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **26**
- SRM **2.7**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1.3 kg (52%)	90 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (32%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	0.4 kg (16%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	30 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Lomik	20 g	20 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew