

# Grodziskie

---

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **18**
- SRM **2.5**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **66.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziskie pszeniczny wędzony dębem	3.5 kg (100%)	80 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	25 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Lomik	20 g	20 min	3.8 %

## Drożdże

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