

# GRODZISKIE

---

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **20**
- SRM **2.7**
- Styl **Grodziskie**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **33 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Grodziski | 5 kg (100%) | 80 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski)      | 30 g  | 30 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski)      | 30 g  | 15 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g  | 5 min  | 15.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa      | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|------------|-----|--------|---------|--------------|
| grodziskie | Ale | Gęstwa | 1200 ml | ---          |