

grodziskie

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU ---
- SRM **2.8**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2.3 kg (74.2%)	80 %	3
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.8 kg (25.8%)	82 %	10