

Grodziskie 8 BLG

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **24**
- SRM **2.6**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **66.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.3 kg (52%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (32%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.4 kg (16%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	30 g	60 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	20 g	10 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	10.5 g	Mauribrew