

Grodziskie

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **30**
- SRM **2.3**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **37 C**, Czas **30 min**
- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **39.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **37C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

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

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	37 g	90 min	5.4 %
Gotowanie	Tradition	25 g	3 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	20 g	Fermentis