

Grodziskie

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **18**
- SRM **2.5**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.8 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.6 kg (37.5%)	81 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (62.5%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	10 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Lomik	5 g	30 min	3.8 %
Gotowanie	Lomik	10 g	15 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-05	Ale	Suche	6 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min