

Grodziskie

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

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**
- Wyszadzaj 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 |