

GRODZISKIE

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **23**
- SRM **2.6**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.5 kg (44.8%)	80 %	3
Ziarno	wędzony	0.6 kg (17.9%)	82 %	4
Ziarno	Steinbach Wędzony Bukiem	0.8 kg (23.9%)	80 %	4
Ziarno	Bestmalz Wędzony Bukiem	0.15 kg (4.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Grodziski	0.3 kg (9%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	20 g	20 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

American West Coast	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand
---------------------	-----	-------	--------	-----------