

# Grodziskie a´la Szaq

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **5.1**
- 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 **60 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 **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (33.3%)	82 %	5
Ziarno	Słód wędzony - jabłoń	1 kg (66.7%)	82 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	30 g	60 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	5 g	5 min	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis S-33	Ale	Suche	5.5 g	---