

Grodziskie BNDP

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **16**
- SRM **5.8**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Grodziski | 3 kg (85.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Bestmalz Red X | 0.5 kg (14.3%) | 79 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Saaz (Czech Republic) | 5 g | --- | 4.5 % |
| Dodane od razu po wyladzaniu | | | | |
| Gotowanie | Magnum | 5 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|--------------|-------|------------|---------|
| Inne | łuski ryżowe | 250 g | Zacieranie | 100 min |
| Klarowanie | Whirlfloc | 10 g | Gotowanie | 15 min |