

Grodziskie chmielone mocno

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **68**
- SRM **2.5**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **70 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **73.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **93.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44 L**
- Całkowita objętość zacieru **55 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **60.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **93.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	5 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (27.3%)	80 %	3
Ziarno	Heidelberg	2 kg (18.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Słód Caramel Pils	0.5 kg (4.5%)	75 %	6
Ziarno	Słód dekstrynowy	0.5 kg (4.5%)	70 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Lubelski	100 g	15 min	4 %
Gotowanie	Zula	100 g	10 min	11.5 %
Gotowanie	Izabella	100 g	15 min	6 %
Gotowanie	Lubelski	100 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	100 g	10 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	100 g	15 min	6 %

Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	100 g	30 min	4 %
---------------------------	-------------------	-------	--------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whiriflog	5 g	Gotowanie	15 min