

# Grodziskie I\*PA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **23.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (87.5%)	79 %	6
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (6.3%)	74 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	50 min	12 %
Gotowanie	Chinook	25 g	25 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	0 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile