

Grodziskie i śliwka

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **7**
- SRM **3.5**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 4 kg (80%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (10%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.5 kg (10%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 5 g | 55 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM51 Grodzie Dębowe | Pszeniczne | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Śliwki wędzone | 250 g | Fermentacja cicha | 3 dni |