

Grodziskie II

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **4.4**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (44.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 2 kg (29.9%) | 81 % | 6 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.7 kg (10.4%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (14.9%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 15 g | 20 min | 11 % |
| Gotowanie | Ekuanot | 15 g | 20 min | 14 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 20 g | 25 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM51 Grodzie Dębowe | Pszeniczne | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Sencha Earl Grey | 200 g | Gotowanie | 30 min |