

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