

Grodziskie Imperialne

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **4.9**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 1 kg (28.6%) | 80 % | 10 |
| Ziarno | Wędzony bukiem Viking Malt | 0.5 kg (14.3%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (28.6%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (28.6%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 30 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 5 g | 5 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|------------|-------|--------|--------------|
| Fermentis S-33 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | --- |