

# 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	---