

# Grodziskie jasne

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **21**
- SRM **3.5**
- Styl **Grodziskie**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pszeniczny Wędzony Dębem	2 kg (53.3%)	81 %	10
Ziarno	Castle Malting Pilzneński	1 kg (26.7%)	80 %	3.25
Ziarno	Płatki ryżowe	0.5 kg (13.3%)	85 %	1
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (6.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo 2017	20 g	60 min	9.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Munich Classic Wheat Beer	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	15 min