

grodziskie nr.35

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **15**
- SRM **3**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **38 C**, Czas **45 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **41C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **38C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 2 kg (57.1%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.4 kg (11.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (28.6%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.1 kg (2.9%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 20 g | 80 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 5 g | 80 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 5 g | 40 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 5 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|------------------|
| s-33 | Ale | Suche | 5 g | Fermentum Mobile |