

Grodziskie (słód wędzony czereśnią)

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **18**
- SRM **4.8**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

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

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	3 kg (85.7%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (14.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - German Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs