

Grodziskie Torfowisko

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **28**
- SRM **3.5**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.2 L**

Kroki

- Temp **34 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.1 L** wody do zacierania do **36.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **34C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.3 kg (63.4%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (24.4%)	85 %	4
Ziarno	wędzony torfem Strzegom	0.25 kg (12.2%)	80 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	40 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	6 g	---