

Grodziskie v1

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **16**
- SRM **2.4**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (100%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	20 g	60 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	15 g	15 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	15 g	5 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - German Ale	Ale	Płynne	30 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min