

# GRODZISKIE WĘDZONE

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **22**
- SRM **3.5**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Kroki

- Temp **42 C**, Czas **30 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **45.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **42C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **23.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3.38 kg (100%)	80 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	23 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	12.5 g	Gotowanie	15 min