

# Grodziskie z kawą

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **13**
- SRM **3.2**
- 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 **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	4 kg (100%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa etiopia chelektu	210 g	Butelkowanie	0 min

## Notatki

- Kawa zmielona na 8 klików timemore. Parzona w aeropresie 1.5 min mieszania, 30s czekania. 20g kawy na 80 ml wody. Dodano łącznie 555 ml kawy na 18.5l piwa (3 ml kawy na 100 ml piwa).  
4 maj 2023, 13:34