

## Grodziskie ze śliwkami

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **9**
- SRM **2.7**
- 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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 2 kg (66.7%)   | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Żytni                              | 0.5 kg (16.7%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt               | 0.5 kg (16.7%) | 80 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 5 g   | 55 min | 13.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa               | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|---------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM51 Grodzie Dębowe | Pszeniczne | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|----------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Śliwki wędzone | 250 g | Fermentacja cicha | 3 dni |