

## Grodziskie (zestaw TWÓJ BROWAR) 8 Blg

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **22**
- SRM **2.4**
- 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 **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	bestmalz wędzony	1.3 kg (52%)	77 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (32%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	0.4 kg (16%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	30 g	60 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	20 g	20 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis