

## Grodziskie2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **16**
- SRM **3.7**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3.2 kg (100%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	15 g	55 min	3.8 %
Gotowanie	Tomyski	10 g	25 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomyski	5 g	5 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

### Notatki

- BIAB

6 ml kwasu mlekowego  
woda wodociągowa  
27 sie 2023, 17:44