

# Grodzisz #1

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **22**
- SRM **2.7**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	4 kg (100%)	80 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	35 min	14.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	0 min	14.5 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	14.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W 33	Pszeniczne	Suche	11 g	---

## Notatki

- Nagzaowanie 3.0  
18 lut 2021, 15:36