

Grodzisz

- Gęstość **8 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **3**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **74 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **83C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 74C**
- Wystadzaj używając **27.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

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

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	30 min	12.5 %
Na zimno	Motueka	50 g	7 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale