

GRODZISZ

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- 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 **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.7 kg (23.3%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.3 kg (10%)	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	30 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Lomik	20 g	20 min	3.8 %
Na zimno	Mosaic	15 g	5 dni	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	SKÓRKA POMARAŃCZY	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	KOLENDRA	10 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	5 min