

GRODZISZ

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **22**
- SRM **2.7**
- Styl **Grodziskie**

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 |