

# Grodzisz

---

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **21**
- SRM **2.3**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny                         | 2 kg (66.7%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 1 kg (33.3%) | 80 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Lomik | 45 g  | 60 min | 3.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Lomik | 5 g   | 5 min  | 3.8 %      |