

Grodzisz

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **23**
- SRM **2.3**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 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	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirlflock t	1.25 g	Gotowanie	15 min