

## grodzisz

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **18**
- SRM **2.6**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (56.6%)	80 %	3
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.3 kg (5.7%)	82 %	10
Dodatek	sok żurawinowy	2 kg (37.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	13 g	60 min	13.2 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	sól himalajska	17 g	Gotowanie	2 min