

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 |