

## grodzisz

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU ---
- SRM **3**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (55.6%)	80 %	3
Ziarno	Pilzneński	1 kg (27.8%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Smoked Malt	0.5 kg (13.9%)	80.5 %	10
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.8%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Zacieranie	Marynka	15 g	20 min	10 %
Zacieranie	Marynka	15 g	5 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb-06	Pszeniczne	Suche	10 g	---