

Grodzisz

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **21**
- SRM **2.6**
- 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 **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	3 kg (93.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (6.3%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nadwiślański	5 g	60 min	5.9 %
Gotowanie	Tomyski	20 g	30 min	2.8 %
Gotowanie	Lomik	20 g	30 min	3.8 %
Gotowanie	Lomik	30 g	10 min	3.8 %