

## grodzisz

---

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **15**
- SRM **2.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **41.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	4 kg (95.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.2 kg (4.8%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Cascade PL	100 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Tomyski	45 g	60 min	4 %
Gotowanie	Tomyski	10 g	5 min	4 %