

# Grodzisz

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **11**
- SRM **1.9**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Kroki

- Temp **38 C**, Czas **30 min**
- Temp **55 C**, Czas **60 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **41C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **30 min** w **38C**
- Przetzymaj zacier **60 min** w **55C**
- Przetzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **25.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (100%)	80 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sazz	20 g	60 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile