

grodzisz

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **24**
- SRM **2.6**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	2.35 kg (70.1%)	80 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (29.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	60 g	60 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
grodziskie	Ale	Gęstwa	150 ml	---