

Grodzisz 7,8blg

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **19**
- SRM **2.5**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **30 min**
- Temp **52 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Smoked Malt | 2 kg (71.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Barley, Torrefied | 0.8 kg (28.6%) | 79 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tomyski | 20 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Tomyski | 20 g | 15 min | 4 % |
| Gotowanie | Tomyski | 30 g | 5 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirlflock | 0.5 g | Gotowanie | 10 min |