

## grodzisz hb

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **8**
- SRM **3.6**
- Styl **Grodziskie**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **33 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

### Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **48.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Wystadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa   | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński                                 | 0.7 kg (33.3%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Grodziski słód pszeniczny Weyermann - wędzony dębem | 1.4 kg (66.7%) | 80 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tomyski | 7.5 g | 55 min | 2.8 %      |
| Gotowanie | Tomyski | 5 g   | 25 min | 2.8 %      |
| Gotowanie | Tomyski | 2.5 g | 5 min  | 2.8 %      |
| Na zimno  | lunga   | 15 g  | 3 dni  | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|-------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11 g  | Fermentis    |