

# Grodzisz Lemon Stout

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **18**
- SRM **37.4**
- Styl **Grodziskie**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.2 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (47.6%)	66 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (23.8%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (23.8%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (4.8%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	4 g	45 min	10 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min