

Grodzisz v 2.0 z owocami

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **15**
- SRM **2.6**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **38 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **41C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **38C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **24.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.8 kg (21.6%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (13.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Grodziski	2 kg (54.1%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niestodowana	0.4 kg (10.8%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	karuk	2 g	Fermentacja cicha	6 dni
2 korki				
Klarowanie	Mech	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	gruszka	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Śliwka wędzona	300 g	Fermentacja cicha	7 dni