

Grodzisz v2

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **25**
- SRM **2.3**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 2.5 kg (83.3%) | 80 % | 3 |
| Dodatek | Łuska ryżowa | 0.5 kg (16.7%) | 1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Summit | 10 g | 60 min | 16 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|-------|------------|------|
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 5 g | Zacieranie | --- |