

# Grodzisz-Wicisz

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **25**
- SRM **3.1**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (50%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (25%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	14 g	60 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	10 g	0 min	4.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny Ogród	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Tonka	5 g	Fermentacja cicha	3 dni