

Grodziszv3

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **21**
- SRM **2.6**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Grodziski | 3 kg (90.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (6.1%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Bruntal whiskey | 0.1 kg (3%) | 81 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tomyski | 40 g | 20 min | 2.8 % |
| Gotowanie | Perle | 10 g | 20 min | 7 % |
| Gotowanie | Tomyski | 60 g | 10 min | 2.8 % |