

Mad Grodzisz

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **31**
- SRM **2.8**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Grodziski | 2 kg (50%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony olchą | 1 kg (25%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 1 kg (25%) | 80 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 20 min | 3 % |
| Gotowanie | Tomyski | 15 g | 20 min | 4 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 0 min | 3 % |
| Gotowanie | Tomyski | 25 g | 0 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM51 Grodzie Dębowe | Pszeniczne | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Inne | Łuska ryżowa | 200 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | CaCl ₂ | 5 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Lactic Acid | 5 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | Whirlfloc-T | 2.5 g | Gotowanie | 10 min |