

Mój grodzisz

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **21**
- SRM **3.2**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (42.6%)	80 %	3
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (21.3%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (31.9%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.2 kg (4.3%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	70 min	3.5 %
Gotowanie	Kazbek	20 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Perle	20 g	15 min	7 %