

# Piwo Grodziskie

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **2.9**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.8 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Wyladuj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **5.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.6 kg (85.7%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (14.3%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	6 g	60 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	2 g	20 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	2 g	5 min	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	2.2 g	Safbrew