

## PPA Grodziski 8\*

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **35**
- SRM **3.1**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (60.6%)	80 %	3
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.5 kg (30.3%)	82 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (9.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	8 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Lomik	8 g	45 min	3.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	40 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	15 g	15 min	3.5 %
Na zimno	Sybilla	15 g	7 dni	3.5 %
Na zimno	Simcoe	15 g	7 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	5.5 g	Safale
-------------	-----	-------	-------	--------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Tableta	0.75 g	Gotowanie	40 min