

# Satin Aztec Gold Grodziskie

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **3.2**
- 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 **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

## Kroki

- Temp **38 C**, Czas **30 min**
- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **41C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **38C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt wędzony drewnem bukowym	2 kg (62.5%)	80 %	6
Ziarno	Viking Malt wędzony drewnem czereśni	0.2 kg (6.3%)	80 %	8
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	1 kg (31.3%)	72 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	15 g	10 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile