

# To nie jest prawdziwy Grodzisz

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **27**
- SRM **20.9**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3 L** wody do zacierania do **68.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.75 kg (75.8%)	80 %	3
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.15 kg (15.2%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.03 kg (3%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.03 kg (3%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.03 kg (3%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	3 g	60 min	10 %
Gotowanie	Perle	4.5 g	30 min	7 %
Gotowanie	Perle	3 g	10 min	7 %

## Drożdże

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

FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	36 ml	Fermentum Mobile
------------------------	------------	--------	-------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	3 min