

# WIEPRZ - GRODZISKIE

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **3.8**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **25.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach             | 5 kg (71.4%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 2 kg (28.6%) | 80 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Apollo | 20 g  | 60 min | 17 %       |
| Gotowanie | Apollo | 10 g  | 10 min | 17 %       |

## Drożdże

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