

żytnie Grodzie

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **4.1**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **7.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **47.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Wystadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Grodziski | 2 kg (63.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 0.05 kg (1.6%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Weyermann - Smoked Malt | 1.1 kg (34.9%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau | 15 g | 60 min | 7.5 % |
| Gotowanie | Hallertau | 15 g | 30 min | 7.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g | 5 min | 4 % |

Drożdże

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