

Grodziskie z zestawem grejpfruta/ Modern Grodziskie

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **24**
- SRM **2.9**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Grodziskie pszeniczny wędzony dębem Brunalt	1 kg (25%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum Polish Hops	15 g	60 min	13.5 %
Na zimno	Zula	50 g	3 dni	8.3 %
Na zimno	Książęcy	50 g	3 dni	7 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	zest z grejpfruta 50g	50 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	sok z grejpfruta 500ml nfc	500 g	Fermentacja cicha	10 dni