

# Modern Grodziskie- Książęcy i Talus

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **23**
- SRM **3**
- Styl **Grodziskie**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

## Kroki

- Temp **56 C**, Czas **25 min**
- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **56C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (90.9%)	90 %	6
Ziarno	Weyermann - Grodziski	0.25 kg (9.1%)	90 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Książęcy	10 g	60 min	7 %
Gotowanie	Talus	5 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Talus	10 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	30 g	5 min	7 %
Na zimno	Książęcy	50 g	3 dni	7 %
Na zimno	Talus	15 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

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

Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------