

Dark Modern Grodziskie

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **38**
- SRM **17.1**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (48.2%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Grodziski	1 kg (24.1%)	80 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (12%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.6%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (6%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	40 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis