

## Grodziskie z zestawem grejpfruta/ Modern Grodziskie

---

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **24**
- SRM **2.5**
- Styl **Grodziskie**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.6 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziskie pszeniczny wędzony dębem Brunalt	1.5 kg (75%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (25%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum Polish Hops	8 g	60 min	13.5 %