

MODERN GRODZISKIE 1

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **24**
- SRM **3.3**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny	3.5 kg (87.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Grodziski Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Talus (USA)	10 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	Książęcy (Polish Hops)	20 g	10 min	7.6 %
Whirlpool	Talus (USA)	20 g	15 min	7.8 %
Whirlpool	Książęcy (Polish Hops)	50 g	15 min	7.6 %
Na zimno	Talus (USA)	25 g	8 dni	7.8 %
24 H PO ROZPOCZĘCIU FERMENTACJI				
Na zimno	Książęcy (Polish Hops)	40 g	8 dni	7.6 %
24 H PO ROZPOCZĘCIU FERMENTACJI				

Na zimno	Talus (USA)	25 g	4 dni	7.8 %
Na zimno	Książęcy (Polish Hops)	40 g	4 dni	7.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	10 min
Czynnik do wody	witamina C	3 g	Fermentacja cicha	---

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-100
Mg-5
Na-15
Cl-175
S04-60
HCO3-0
18 maj 2025, 10:58