

Modern Grodziskie

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **28**
- SRM **2.5**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziskie pszeniczny wędzony dębem | 0.7 kg (25.9%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (74.1%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 20 g | 5 min | 11 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 50 g | 3 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 11 g | Fermentis |

Notatki

- Łuska ryżowa do poprawy wydajności
Whirfloc na 10 minut gotowania
12 mar 2025, 13:14