

Modern Grodziskie po mojemu (ale trochę i po Grodzisku)

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **27**
- SRM **3.1**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **55.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.2 kg (76.2%)	81 %	6
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (23.8%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	30 g	60 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomyski	20 g	15 min	3.9 %
Aromat (koniec gotowania)	2/20	10 g	15 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	2/20	20 g	0 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomyski	10 g	0 min	3.9 %

Drożdże

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

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

Notatki

- Fermentacja ciśnieniowa w 23C przy 15PSI, wystarczyło 6 dni + 4 dni w lodówce przy 30PSI
20 mar 2025, 09:11