

Modern Grodziskie TK & BA

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **34**
- SRM **2.7**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2.5 kg (83.3%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Grodziski	0.25 kg (8.3%)	80 %	4
Dodatek	Rice Hulls	0.25 kg (8.3%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Talus	5 g	30 min	8.2 %
Gotowanie	Książęcy	20 g	30 min	7 %
Whirlpool	Talus	20 g	20 min	8.2 %
Whirlpool	Książęcy	30 g	20 min	7 %
Na zimno	Talus	35 g	2 dni	8.2 %
Na zimno	Książęcy	70 g	2 dni	7 %

Drożdże

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