

Modern Grodzisz

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **24**
- SRM **5.1**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (52%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.7 kg (28%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (8%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (8%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	15 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	25 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	45 g	2 dni	7.1 %