

Grodzisk Nowy

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **23**
- SRM **2.7**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 0.55 kg (53.4%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.29 kg (28.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.19 kg (18.4%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 4.5 g | 60 min | 5.9 % |
| Gotowanie | Tradition | 4 g | 30 min | 5.9 % |
| Gotowanie | Tradition | 3.5 g | 10 min | 5.9 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 2 g | 0 min | 4 % |
| Gotowanie | Tradition | 2 g | 0 min | 5.9 % |