

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 %