

Grodziskie nowe kveik

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **26**
- SRM **2.9**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	1.63 kg (84.9%)	80 %	4
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.19 kg (10.1%)	82 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	60 min	12 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.5 %