

Grudziądz kiedy mocne

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **25**
- SRM **3.4**

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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (43.6%)	80 %	5
Ziarno	Słód Cookie biling malt	0.5 kg (12.8%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (12.8%)	81 %	6
Cukier	Cukier	1.2 kg (30.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Mandarina Bavaria	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	45 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	7 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Marynka	9 g	20 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Whisky	Lager	Suche	11 g	---