

Złoty Gród

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **24**
- SRM **3.2**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **35 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilżeński	1 kg (30.7%)	60 %	4
Ziarno	Castle Malting - Arome	0.26 kg (8%)	60 %	8
Ziarno	Strzegom - Przeniczny wędzony Dębem	0.5 kg (15.3%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom - Wędzony Jabłoń	0.5 kg (15.3%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny	1 kg (30.7%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aramis	30 g	15 min	5.7 %
Gotowanie	Aramis	20 g	15 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Aramis	30 g	5 min	5.7 %
Whirlpool	Aramis	20 g	0 min	5.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew	Pszeniczne	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min