

Experimental Grodziskie (Potrójne Imperial Hoppy Grodziskie)

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **24**
- SRM **4.5**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (50.7%)	80 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (43.5%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Iunga	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	11.7 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	11.7 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	60 g	5 dni	11.7 %
Na zimno	Chinook	50 g	5 dni	13 %
Na zimno	Amarillo	80 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Suche	22 g	fermentis
-------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfolc	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	NaCl	7 g	Gotowanie	60 min