

# Hoppy Grodziskie

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **20**
- SRM **2.4**
- Styl **Grodziskie**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 4 kg (100%) | 80 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 20 g  | 40 min | 6 %        |
| Gotowanie | Sybilla | 20 g  | 15 min | 6 %        |
| Gotowanie | Sybilla | 25 g  | 5 min  | 6 %        |

## Drożdże

| Nazwa                             | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium    |
|-----------------------------------|-----|--------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Gęstwa | 100 ml | Mangrove Jack's |

## Notatki

- Do zacierania dodałem łuskę ryżową - 200g  
3 maj 2020, 11:55