

Hoppy Grodziskie v1

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **25**
- SRM **3.7**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **37 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **39.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **37C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **75C**
- Wsładzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	4 kg (100%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	20 g	15 min	11 %
Whirlpool	Falconer's Flight	30 g	20 min	11 %
73-75 °C				
Na zimno	Falconer's Flight	20 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis
Fermentacja burzliwa 17-18 °C Fermentacja cicha 7 dni 12 °C, potem chmiel na zimno 2 dni, następnie żelatyna i cold crash 7 dni w 0-2 °C				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1.5 g	Gotowanie	15 min
Inne	łuska orkiszowa	100 g	Zacieranie	90 min
Klarowanie	żelatyna	5 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- pH zacieru 5,2-5,3
pH brzeczki 5,1-5,2
5 wrz 2018, 18:11