

HOPPY GRODZISKIE

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **32**
- SRM **2.3**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **38 C**, Czas **30 min**
- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **41C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **38C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

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

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 2 g | 60 min | 14.5 % |
| Gotowanie | Galaxy | 15 g | 20 min | 14.5 % |
| Gotowanie | Galaxy | 20 g | 7 min | 14.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Kolsch | Ale | Płynne | 100 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | mech | 5 g | Gotowanie | 15 min |
|------------|------|-----|-----------|--------|