

#74 Hoppy Grodziskie

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **26**
- SRM **3.2**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.37 kg (78.7%)	80 %	3
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.37 kg (21.3%)	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	3 g	15 min	13.3 %
Whirlpool	Simcoe	22 g	15 min	13.3 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

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

Czynnik do wody	Kwas mlekowy	1 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	WhirlFloc	1.25 g	Gotowanie	12 min