

Experimental Grodziskie (Potrójne Imperial Hoppy Grodziskie)

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **21**
- SRM **3.7**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (37%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 3 kg (55.6%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (7.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | lunga | 15 g | 60 min | 11 % |
| Whirlpool | Simcoe | 30 g | 0 min | 13.2 % |
| Na zimno | Simcoe | 30 g | 5 dni | 11.7 % |
| Na zimno | Chinook | 60 g | 5 dni | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |

Dodatki

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

| | | | | |
|-----------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirfolc | 1 g | Gotowanie | 5 min |
| Czynnik do wody | NaCl | 7 g | Gotowanie | 60 min |
| Dodatek smakowy | Pędy sosny | 100 g | Gotowanie | 10 min |