

Grodziskie 2022 3xHop

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **6**
- SRM **3**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	4.6 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	18 g	40 min	2.8 %
Gotowanie	Tomyski	12 g	15 min	2.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	0 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	90 g	7 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	600 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- Słód:
Weyermann® Oak Smoked Wheat Malt
<https://www.weyermann.de/en-us/product/weyermann-oak-smoked-wheat-malt-2/?cat=smoked-malt-en-us>
<https://homebeer.pl/pl/p/Grodziski-slod-pszeniczny-Weyermann-wedzony-debem/264>

Chmiel:
Tomyski
<https://homebeer.pl/pl/p/Chmiel-Tomyski-granulat/1683>
Lubelski
<https://homebeer.pl/pl/p/Chmiel-Lubelski-suszona-szyszka/661>
1 kwi 2022, 23:44