

Hoppy Grodziskie

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **20**
- SRM **2.4**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Kroki

- Temp **38 C**, Czas **50 min**
- Temp **51 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **42.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **38C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny wędzony dębem, Viking Malt	3 kg (100%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Chinook	10 g	20 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	13.3 g	2 min	11.6 %
Na zimno	Cascade	28.3 g	7 dni	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gervin GV12 Ale	Ale	Suche	10 g	---

Notatki

- BLG zmierzone: 11 Brix
1 wrz 2019, 08:48