

Hoppy Grodzisz

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **21**
- SRM **2.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (80%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	8 g	60 min	10 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	5 g	20 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	10 g	5 min	5 %
Na zimno	Mosaic	12 g	8 dni	10 %
Na zimno	Hallertau Tradition	15 g	---	5 %