

# Hoppy Imperial Grodziskie

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **40**
- SRM **3.5**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	4 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (20%)	82 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	13 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Equinox	15 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	3 min	12 %
Gotowanie	Equinox	10 g	3 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	3 min	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Equinox	20 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentis