

Grodziskie 3,1%

- Gravity **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **26**
- SRM **3**
- Style **Grodziskie**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9 liter(s)**
- Total mash volume **12 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **30 min**
- Temp **70 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **9 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **65C**
- Keep mash **30 min** at **70C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **19.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|------------------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 2.5 kg (83.3%) | 80 % | 6 |
| Grain | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 0.5 kg (16.7%) | 81 % | 2.5 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|-----------|---------|--------|--------|------------|
| Boil | Tomyski | 50 g | 60 min | 3.3 % |
| Boil | Tomyski | 20 g | 15 min | 3.3 % |
| Whirlpool | Tomyski | 20 g | --- | 3.3 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------|------|------|--------|------------|
| Safale S-04 | Ale | Dry | 11.5 g | Fermentis |

Notes

- Po 60 podgrzać do 67 stopni i przelać do filtracji. Woda do filtracji 76 stopni. Zacier ma się ustać min. 15 min.

Brzecznię schładzamy do około 14-18°C (oryginalnie do 14-16°C).
Temperatura fermentacji raczej nie powinna przekroczyć 20°C, aby drożdże nie wyprodukowały zbyt wielu estrów, które mogłyby zaburzyć bukiet smakowo-zapachowy piwa.

Fermentacja cicha. Możemy do klarowania użyć karuku lub żelatyny.
Możemy schłodzić piwo do niższej temperatury, nawet poniżej 2-3°C i dodajemy do niego roztwór przygotowany z 5g żelatyny i 100 ml ciepłej wody.

Celujemy w wysokie nagazowanie 2,7-3,3 vol CO₂. Zazwyczaj 150-160g glukozy na 20l piwa.
Butelki umieszczamy w temperaturze pokojowej, żeby przebieg refermentacji był prawidłowy. Próbujemy po około dwóch tygodniach od butelkowania.

Mar 7, 2025, 4:02 PM