

# Grodziskie

- Gravity **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **20**
- SRM **2.1**
- Style **Grodziskie/Graetzer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **30.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **90 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **10.5 liter(s)**
- Total mash volume **14 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2.5 kg (71.4%)	90 %	3
Grain	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (14.3%)	80 %	6
Grain	płatki	0.25 kg (7.1%)	80 %	---
Grain	colorado crystal	0.25 kg (7.1%)	80 %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Perle	25 g	50 min	7 %
Aroma (end of boil)	East Kent Goldings	15 g	10 min	5.1 %
Dry Hop	East Kent Goldings	10 g	7 day(s)	5.1 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-33	Ale	Slant	10 ml	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	mech irlandzki	3 g	Boil	10 min

## Notes

- 10 blg czyli co imperial grodziskie? ;x

zmierzę jeszcze jutro bo dziś robiłem w 36 c to i korygować musiałem. daje wędzonką średnio/ gorycz zbilansowana bym rzekł. I tyle w temacie. pytanie czy US-05 czy 33...

15 grudnia 2017 - 4blg + dodane z chmielenie na zimno z przepisu  
Dec 7, 2017, 11:54 PM