

# Grodziszcze Ostrowieckie

---

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **42**
- SRM **5.2**
- Style **Grodziskie/Graetzer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **25.3 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **13.5 %/h**
- Boil size **34.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **20.3 liter(s)**
- Total mash volume **26.1 liter(s)**

## Steps

- Temp **65 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **20.3 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **65C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **19.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **34.2 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Grodziski pszeniczny wędzony dębem Viking Malt	4 kg (69%)	80 %	10
Grain	Pale Wiking Malt	1 kg (17.2%)	79 %	6
Grain	Carapils Weyermann	0.6 kg (10.3%)	75 %	4
Grain	Łuska ryżowa sterylizowana	0.2 kg (3.4%)	1 %	1

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	35 g	60 min	8.8 %
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	3.9 %
Aroma (end of boil)	Marynka	15 g	15 min	8.8 %
Aroma (end of boil)	Własny	40 g	10 min	3.9 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 Amerykański sen	Ale	Liquid	100 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	5 g	Mash	10 min
Water Agent	Kwas mlekowy	3 g	Mash	10 min
Other	Chłodnica	1 g	Boil	15 min
Fining	Mech irlandzki	7 g	Boil	10 min
Water Agent	Kwas l-askorbinowy	3 g	Bottling	---

## Notes

- [https://www.wiki.piwo.org/Grodziskie,\\_%C5%81lukasz\\_Szynkiewicz\\_\(Usiu\)](https://www.wiki.piwo.org/Grodziskie,_%C5%81lukasz_Szynkiewicz_(Usiu))

<https://www.piwo.org/blogs/entry/76-342-grodziskie/>

Fermentacja drożdżami Fermentum Mobile FM 51. Pierwsze 7 dni temperatura 18°C, kolejne 11 dni w temperaturze 21°C. Na 3 dni przed rozlewem przelano do innego fermentora, dodano 8g żelatyny spożywczej w celu sklarowania piwa i schłodzono do temperatury 11-13°C.

Rozlew:

2,5 v/v CO<sub>2</sub>.

*Apr 17, 2019, 1:18 PM*